Лучшие рецепты народов мира

Русская кухня

Европейская кухня

Восточная кухня

Кухня стран Америки

Кухня Австралии

Рецепты и сервировка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кухня каждой отдельной страны интересна и своеобразна. В книге приводятся наиболее известные рецепты, приготовить которые можно в домашних условиях. Некоторые блюда довольно просты, на их приготовление не требуется много времени. Другие рецепты отличаются оригинальностью. Пытаясь создать дома подобный кулинарный шедевр, следует предварительно подготовить все необходимые ингредиенты и соответствующую посуду. Книга «Лучшие рецепты народов мира» поможет выбрать желаемое блюдо и приготовить его по всем правилам кулинарного искусства.

- Лучшие рецепты народов мира
  - ВВЕДЕНИЕ
    - ■
  - Глава 1. Русская кухня
    - ■
    - ■ Щи
      - ■
    - ■ Суп-кулеш
      - ■
    - ■ Ростовская уха
      - ■
    - ■ Рыбная солянка
      - ■
    - ■ Московская солянка
      - ■
    - ■ Картофель, запеченный с грибами
      - ■
    - ■ Картофель, жаренный с огурцами
      - ■
    - ■ Котлеты капустные
      - ■
    - ■ Капуста тушеная
      - ■
    - ■ Мясные биточки с рисом
      - ■
    - ■ Голубцы
      - ■
    - ■ Пожарские котлеты
      - ■
    - ■ Сибирские пельмени

- Пельмени мясные

- Бефстроганов

- Вареники с печенью

- Лапша с печенью

- Рулет из говядины

- Поджарка из свинины с яблоками

- Рыбный пирог

- Икра судака

- Салат «Королевский»

- Салат «Городской»

- Салат из говядины

- Салат «Осенний»

- Салат «Вдохновение»

- Фаршированные салатом помидоры

- Салат «Вегетарианский»

- Салат «Фантазия»

- Салат из говяжьей печени

- Салат «Бабушкин рецепт»

- Салат «Любимый»

- Салат «Подарок»

- Салат «Изысканный»

- Салат «Юбилейный»

- Салат «Удивительный»
- Салат из курицы по-домашнему
- Салат из курицы по-уральски
- Салат «Летняя фантазия»
- Салат «Весенний»
- Салат «Деревенский»
- Фаршированный салатом перец
- Винегрет «Морской»
- Салат «Лесная сказка»
- Салат «Июльский»
- Салат из грибов, фасоли и цветной капусты
- Рисовый салат со сладким перцем
- Салат «Веселая карусель»
- Салатная заправка
- Сметанная заправка
- Соус «Основной»
- Соус «Чесночный»
- Соус «Сырный»
- Соус «Зеленый»
- Паштет печеночный
- Блины на дрожжах
- Блинчики с медом

- Блинчики гречневые
- Оладьи из дрожжевого теста
- Кулебяка
- Ленивый пирог
- Пирожки из песочного теста с начинкой
- Гоголь-моголь
- Батончики творожные

○ Глава 2. Европейская кухня

- Немецкая кухня
  - Суп-пюре «Ароматный»
  - Грибной суп на курином бульоне
  - Суп из куриного фарша
  - Суп-пюре «Дичь с каштанами»
  - Куриный суп с паштетом
  - Суп «Ассорти»
  - Куриный бульон с гренками
  - Куриный суп с омлетом и зеленым горошком
  - Домашний суп из утки
  - Студень свиной обыкновенный
  - Рыба заливная с лимоном и морковью
  - Студень говяжий обычный
  - Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

- Желе мясное для заливки готовых блюд
- Заливной мусс из курицы
- Мусс из курицы
- Суфле из кур с зеленью
- Рубец в горчичном соусе
- Грудинка свиная заливная
- Рулет из телятины
- Телятина заливная (первый способ)
- Телятина заливная (второй способ)
- Поросенок заливной в мясном желе
- Рулет из поросенка
- Зельц свиной
- Зельц свиной с языком
- Зельц домашний
- Сандвичи «Немецкие»
- Сандвичи «Магия»
- Сандвичи «Орешек»
- Сандвичи «Особые»
- Сандвич «Идея»
- Сандвичи «Соблазн»
- Сандвичи «Гавиа»
- Сандвичи «Турист»

- Сандвичи «Минутка»
- Сандвичи «Утро»
- Сандвичи «Восторг»
- Сандвичи «Детские»
- Сандвичи «Юнга»

- Английская кухня
  - Суп-пюре «Английский»
  - Суп с индейкой и грибами
  - Куриный суп с раками и цветной капустой
  - Суп «Душистый»
  - Кролик жареный
  - Свиные рулеты по-английски
  - Печень в горшочке
  - Фаршированные куриные ножки
  - Индейка, фаршированная муссом
  - Цыпленок в глине
  - Индейка «Праздничная»
  - Куриные окорочка в грибном соусе
  - Курица, запеченная в фольге
  - Заливное «Оригинальное»
  - Рыба и заливные морепродукты под майонезом
  - Заливное из морской рыбы

- Заливное из тушеного мяса
- Заливное из курицы
- Цыпленок заливной
- Форшмак из курицы с сельдью
- Закуска мясная
- Поросенок заливной молочный
- Заливное из филе дичи
- Сандвичи «Старая Англия»
- Сандвичи «Граф»
- Сандвичи «По-английски»
- Сандвичи «Заморские»
- Бутерброды «Вечерний Лондон»
- Английский торт к чаю
- Печенье «Английское»
- Печенье соленое
- Печенье с сахарной глазурью

- Итальянская кухня
  - Суп с кальмарами
  - Студень из говяжьих ножек
  - Бульон куриный «Острый»
  - Мясо заливное «Ассорти»
  - Мусс из куриного паштета в желе
  - Язык в желе

- Поросенок с хреном
- Поросенок фаршированный
- Котлеты на гриле
- Говяжье филе с мадерой
- Итальянские котлетки
- Колбаски из говядины
- Деликатесная свинина
- Свинина с яблоками
- Почки в сметане
- Спагетти с куриными потрохами
- Курица по-итальянски
- Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле
- Курица, фаршированная бараниной
- Куриные окорочка в винном соусе
- Отварная курица с пряностями
- Куриное филе с зеленой фасолью
- Куриное рагу с маринованными овощами
- Сандвичи «По-итальянски»
- Сандвичи «Южные»
- Сандвичи «Сладкоежка»
- Сандвичи «Николь»
- Сандвичи «Побережье»

- Сандвичи «Римские»
- Бутерброды «Теплый ветер»
- Бутерброды «Острые»
- Бутерброды «Огонек»
- Клубничный торт с ревенем и сливками
- Торт кофейный
- Торт шоколадный с миндалем
- Язычки
- Печенье «Итальянское»
- Торт с яблоками
- Рулет ореховый

- Французская кухня
  - Французский суп с зеленым горошком
  - Суп «Французский»
  - Луковый суп по-французски
  - Суп-пюре «Дичь с чечевицей»
  - Бифштекс с кукурузой
  - Свинина в горшочке
  - Жаркое по-французски
  - Печень с грибами
  - Утка фаршированная
  - Курица в горшочке
  - Курица под маринадом, запеченная в

кляре

- Куриное филе, тушенное с арахисом
- Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями
- Курица жареная по-французски
- Курица на банке
- Рыба заливная с овощами
- Студень рыбный
- Поросенок заливной с лимоном
- Язык заливной
- Быстрое заливное
- Заливные колобки из говядины или свинины
- Заливные рулеты из ветчины
- Курица в желе
- Сандвичи «Канны»
- Сандвичи «Бургундия»
- Сандвичи «Версаль»
- Бутерброды «Марго»
- Бутерброды «Вкусные»
- Флан
- Пирог с ветчиной
- Вафли

- Глава 3. Восточная кухня
  -
  - Азербайджанская кухня
    - Пити
      -
    - Кюфта-бозбаш
      -
    - Шушинский бозбаш
      -
    - Суп по-азербайджански
      -
    - Хаш
      -
    - Долма
      -
    - Маринованная баранина или свинина
      -
    - Соус «Шашлычный»
      -
    - Соус «Острый»
      -
    - Шашлык
      -
    - Шашлык «Кавказский»
      -
    - Шашлык из осетрины
      -
    - Шашлык по-чабански
      -
    - Старинный рецепт шашлыка на вертеле
      -
    - Шашлык из молодой баранины по-охотничьи
      -
    - Шашлык по-сельски
      -
    - Кебаб
      -
    - Люля-кебаб
      -
    - Люля-кебаб с луком и салом
      -
    - Тас-кебаб
      -

- Тева-кебаб
- Плов с айвой и барбарисом
- Плов с вареной бараниной
- Джуджа-плов
- Чихиртма
- Сабза каурма
- Парча дошалая
- Бозартма
- Биточки по-азербайджански
- Шашлык-биточки по-восточному
- Фаршированная рыба
- Дюшбара
- Довга
- Дограмач
- Шушинский кололик
- Сулу-хингал
- Гиймя-хингал
- Овдух
- Кутабы
- Икра из баклажанов
- Фаршированные баклажаны
- Бакинская пахлава

- Шекинская пахлава
- Шакерчурек
- Шакербура
- Бакинское курабье

- Армянская кухня
  - Суп таронский
  - Бозбаш ереванский
  - Бозбаш сисианский
  - Суп из рубца
  - Суп с лапшой «Праздничный»
  - Мантапур
  - Арганак
  - Лобахашу
  - Суп-пюре из белой фасоли
  - Мацнабрдош
  - Сладкий суп из пшеничной крупы
  - Кололак сюникский
  - Шашлык по-карски
  - Шашлык по-карски с соусом ткемали
  - Шашлык по-карски с водкой
  - Шашлык на сковороде
  - Схторац
  - Баранина со стручками фасоли и яйцом

- Свинина, жаренная с айвой
- Пастынер с тыквой
- Тжвжик
- Борани из курицы со стручками фасоли и яйцом
- Цыплята по-араратски
- Цыплята табака
- Плов со сладким перцем
- Плов по-армянски
- Плов с яичницей
- Плов с жареной бараниной и гранатом
- Плов с тмином
- Ишхан
- Ишхан с ореховой подливкой
- Ишхан с картофелем
- Салат из свежих овощей с брынзой
- Салат из риса с овощами
- Айлазан
- Баклажаны с ореховой подливкой
- Баклажаны, фаршированные сыром
- Кабачки с яйцом
- Паштет из красной фасоли с орехами
- Перец фаршированный

- Стручки фасоли с овощами
- Тыква жареная
- Хапама
- Багарадж
- Гата арцахская
- Назук
- Юхатерт

- Грузинская кухня
  - Суп-харчо из говядины
  - Харчо из курицы
  - Суп из грецких орехов с луком
  - Суп из фасоли с орехами
  - Чахохбили
  - Сациви
  - Сациви из рыбы
  - Соус ткемали
  - Ореховый соус
  - Шашлык из баранины по-грузински
  - Шашлык из баранины с томатным соком
  - Шашлык с помидорами
  - Шашлык из свинины в белом вине
  - Шашлык из баранины с картофелем
  - Шашлык из говядины с рисом

- Шашлык из мясного фарша с грецкими орехами
- Шашлык ассорти
- Шашлык из телятины, запеченный в бумаге
- Шашлык из мяса лося или дикой козы
- Мцвади
- Мцвади в баклажанах
- Бастурма из говядины по-грузински
- Плов грузинский
- Плов с фасолью
- Плов с уткой и черносливом
- Плов с цыпленком и сушеными фруктами
- Баклажаны с орехами и гранатом
- Жареные баклажаны
- Козинаки

- Узбекская кухня
  - Шурпа
  - Плов по-узбекски
  - Сафаки-палов
  - Плов по-бухарски
  - Плов с бараниной, запеченный в горшочках
  - Плов с курдючным салом

- Плов с жареной бараниной
- Ивитма-палов
- Плов с бараниной и овощами
- Плов из баранины с гранатовым соком
- Плов с бараниной запеченный
- Плов из рубленой баранины с яйцами
- Плов с курицей и алычой
- Плов с айвой
- Плов из баранины с пшеном
- Плов с урюком
- Плов кабили
- Праздничный плов
- Свадебный плов
- Шашлык по-узбекски
- Шашлык по-кокандски
- Шашлык в казане
- Шашлык из баранины с фаршем
- Шашлык из говядины
- Буглама-кебаб
- Салат из редьки
- Ширкавак
- Чалоп

- Шашлык из почек
- Китайская кухня
  - Овощной суп с лапшой
  - Свинина в кисло-сладком соусе
  - Свинина с зеленым перцем
  - Жареные почки
  - Курица с ананасом
  - Чоп сви
  - Шашлык по-пекински на сковороде
  - Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом
  - Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука
  - Шашлычки из креветок и морских гребешков с медом
  - Шашлык из карпа под кисло-сладким маринадом
  - Плов по-китайски с креветками
  - Плов из морского гребешка
  - Рыба в кисло-сладком соусе
  - Жареная лапша
  - Салат из курицы с апельсинами
  - Картофельные лепешки
  - Груши по-пекински
  - Суп из апельсинов

- Кокосовый крем

- Туркменская кухня
  - Кара-чорба
  - Чорба с горохом
  - Чорба с капустой
  - Суп с пельменями
  - Суп куриный с лапшой
  - Суп куриный с овощами
  - Мастава
  - Куртук
  - Буламак чорба
  - Суп молочный
  - Говурма
  - Берме
  - Гоммеч
  - Чекдырме
  - Жаркое из субпродуктов
  - Жаркое из курицы
  - Шашлык по-туркменски
  - Шашлык из печени
  - Куфте
  - Печень шпигованная
  - Печень жареная

- Печень с картофелем

- Сердце фаршированное

- Плов по-туркменски

- Балыклы палав

- Буглама

- Борек с мясом и капустой

- Рыба жареная с помидорами

- Помидоры фаршированные

- Лапша с мясом

- Кукурузная каша с тыквой

- Рисовая каша с кислым молоком

- Овощной салат с кислым молоком

- Салат из репчатого лука

- Салат с осетриной

- Закуска из баклажанов

- Пирог с мясом по-туркменски

- Гутап (пирожки с зеленым луком)

- Ишлякди (пирожки с мясом)

- Этлинан (пирожки с мясом и капустой)

- Лепешки слоеные

- Оладьи с изюмом

- Пишме

- Халва
- Глава 4. Кухня стран Америки
- Кухня США
  - Суп-пюре «Обед фермера»
  - Пельменный суп «Джордж Вашингтон»
  - Суп-пюре из отварных креветок с гренками
  - Бифштексы по-американски (вариант первый)
  - Бифштексы по-американски (вариант второй)
  - Бифштексы по-американски (вариант третий)
  - Бифштексы с сыром и колбасой на гриле
  - Гуляш по-арканзасски
  - Цыпленок со свежими грибами по-орегонски
  - Курица на решетке «Вирджиния»
  - Панированные окорочка по-калифорнийски
  - Индейка с ветчиной, рисом и шампиньонами по-кливлендски
  - Камбала под винно-сливочным соусом с картофельным гарниром
  - Фасоль «От тетушки Эмми»
  - Рис с зеленым горошком и курицей «Айдахо»
  - Салат «Американка»

- Салат по-оклендски
- Салат «Барбекю»
- Салат «Ностальгия»
- Омлет с салатом «Нью-Йорк Сити»
- Яйца с помидорами по-техасски
- Помидоры фаршированные по-невадски
- Американские гамбургеры
- Двойные бургеры «Джорджия»
- Сандвичи «Денвер»
- Сандвичи «Сакраменто»
- Сандвичи «Мичиган»
- Сандвичи с тунцом по-нью-йоркски
- Сандвичи с анчоусами, творогом и семгой по-техасски
- Сандвичи «Индиана Джонс»
- Сандвичи с лососем и сыром «Астория»
- Сандвичи «Привет из Лас-Вегаса»
- Сандвичи с сосисками по-чикагски
- Сандвичи «Лос-Анджелес»
- Сандвичи «Сан-Франциско»
- Сандвичи «Христофор Колумб»
- Сандвичи с мясом и сыром по-флоридски
- Сандвичи «Рио-Гранде»

- Сандвичи с мясным фаршем и грибами по-хьюстонски
- Сандвичи куриные «Авраам Линкольн»
- Сандвичи «Простота»
- Сандвичи «Глубины Тихого океана»
- Сандвичи «Бирмингем»
- Сандвичи «Дикий Запад»
- Сандвичи «Завтрак по-ричмондски»
- Пирог «Северная Дакота»
- Пирог «День благодарения»
- Чизкейк (американский творожный пирог)
- Творожно-апельсиновый пирог «Даллас»
- Печенье «Золотые прииски»
- Пицца грибная каролинская
- Пицца «Ред-Ривер»
- Пицца пенсильванская
- Пицца «Пуэбло»
- Пицца «Чарлстон»
- Пицца «Мемфис»
- Пицца «Канзас-Сити»
- Пицца рыбно-грибная по-бостонски
- Пицца «Колорадо»
- Пицца «Аляска»

- Пицца овощная по-новоорлеански
- Пицца «Объедение» по-детройтски
- Пицца овощная по-кентуккски
- Желе «Солт-Лейк-Сити»
- Двойной кофе по-американски
- Кофе с виски
- Пунш «Скотленд-Ярд»

- Канадская кухня
  - Суп-пюре из тыквы
  - Картофельный суп-пюре «Нельсон»
  - Суп-пюре с зеленым горошком
  - Похлебка из индейки с грибами
  - Цыпленок тушеный по-нипигонски
  - Курица жареная по-квебекски
  - Бифштекс с перцем «Онтарио»
  - Бифштекс с картофелем
  - Бифштекс с луком
  - Бифштекс по-мингански
  - Ростбиф на вертеле по-канадски
  - Ростбиф с томатным соусом по-садберийски
  - Лангет «Столичный»
  - Французские кретоны «Воспоминание»

- Картофель «Британская Колумбия»
- Панированный картофель по-юконски
- Яичница с крабовым мясом
- Яйца фаршированные «Садбери»
- Яйца, фаршированные грибами
- Рыбный салат «Оттава»
- Салат «Калгари»
- Салат «Столичный»
- Помидорно-картофельный салат «Лабрадор»
- Огуречно-тыквенный салат
- Салат «Торонто»
- Салат «Ванкувер»
- Салат овощной «Виктория»
- Салат «Реджайна»
- Салат капустный с куриным мясом
- Салат капустный с вишней и сливой
- Салат «Маккензи»
- Салат из цветной капусты с курицей по-нипигонски
- Тыквенно-яблочный салат
- Фруктово-овощной винегрет
- Салат из индейки по-канадски

- Салат «Брандон»
- Мясной салат по-руэнски
- Салат с фрикадельками из рыбы
- Салат из кальмаров «Шарлоттаун»
- Ананасово-огуречное желе
- Запеченный паштет из щучьей икры «Виннипег»
- Говяжий паштет в масле
- Паштет из говяжьей печени по-теслински
- Печеночный паштет со свининой по-шербрукски
- Паштет из куриной печени «Атабаска»
- Паштет из индейки по-санди-лейкски
- Рыбный паштет с творогом «Галифакс»
- Грибной паштет
- Паста из копченой утиной грудинки с фасолью
- Рыбная паста с яйцами «Истмейн»
- Гренки с помидорами и чесноком
- Гренки «Принц Уэльский»
- Гренки с ветчиной «Баффинова Земля»
- Гренки с куриным мясом и сыром
- Горячие бутерброды «Картрайт»
- Горячие бутерброды с оливками

- Горячие бутерброды с беконом и горчицей по-теслински
- Горячие булочки с пикантной начинкой
- Горячие бутерброды «Монреаль»
- Горячие бутерброды со свининой по-канадски
- Горячие булочки с рыбными консервами «Лейк-Ривер»
- Пирог с икрой по-квебекски
- Черничный пирог «Канада»
- Корзиночки с орехами и кленовым сиропом
- Ореховые палочки «Манитоба»
- Дрожжевые блины по-ванкуверски
- Компот из консервированных фруктов
- Фруктовый крюшон «Дофин»
- Клубничное мороженое с кленовым сиропом

○ Глава 5. Кухня Австралии и Новой Зеландии

- Кухня Австралии
  - Суп с печеночными фрикадельками
  - Рыба-меч по-австралийски
  - Капит
  - Бифштекс по-австралийски
  - Бифштекс с бананами

- Ростбиф по-австралийски
- Шашлычки из морепродуктов
- Мозги в винном соусе
- Цыплята «Мельбурн»
- Картофель, фаршированный креветками
- Креветки в остром соусе
- Яйца запеченные
- Сосиски с беконом
- Салат из помидоров с ветчиной
- Салат из морских гребешков
- Салат из кальмаров
- Салат из авокадо с шампиньонами
- Авокадо, фаршированные креветками
- Тушеный язык
- Сандвичи с крабами
- Сандвичи с языком
- Сандвичи с курицей
- Бутерброды «Шок»
- Бутерброды «Морские»
- Бутерброды «Пляж»
- Бутерброды «Рыбка»
- Бутерброды «Фантазия»

- Бутерброды «Сидней»
- Бутерброды «Аделаида»
- Бутерброды «Сюрприз»
- Бутерброды «Королевские»
- Бутерброды «Аппетитные»
- Бутерброды с крабовым мясом
- Бутерброды «Экзотика»
- Бутерброды «Виктория»
- Бутерброд-рулет
- Бутерброды «Океан»
- Бутерброды «Улыбка»
- Бутерброды «Диана»
- Бутерброды «Высший свет»
- Бутерброды «Атолл»
- Бутерброды «Натюрморт»
- Бутерброды «Австралия»
- Бутерброды «Каприз»
- Бутерброды «Светофор»
- Бутерброды с лососиной
- Бутерброды «Овощная радуга»
- Бутерброды «Анжелика»
- Бутерброды «Летний дождь»

- Бутерброды «Изюминка»
- Бутерброды «Чудесный день»
- Бутерброды «Неженка»
- Бутерброд «Маркиза»
- Бутерброды «Летний десерт»
- Бутерброды «Сластена»
- Рисовый пудинг по-австралийски
- Банановый пудинг
- Фруктовый торт
- Австралийский торт безе
- Блинчики с творогом
- Десерт из имбиря
- Печенье из овсяных хлопьев
- Томатный коктейль

- Кухня Новой Зеландии
  - Суп из устриц
  - Ветчина, запеченная с лапшой
  - Бифштекс из отварного мяса с луком
  - Барашек с чатни
  - Жареные бараньи ребрышки
  - Свинина фаршированная
  - Курица с рисом
  - Жареная печень

- Запеченный морской язык
- Клецки из лангуста
- Фаршированные кальмары
- Омлет фаршированный
- Омлет с креветками
- Салат из курицы с беконом
- Салат из манго
- Салат из бананов

Лучшие рецепты народов мира

ВВЕДЕНИЕ

Существует множество способов приготовления пищи. На создание национальных кулинарных рецептов оказали влияние исторические события, происходившие в государствах, географическое расположение стран, национальные особенности народов, их культура, традиции, религиозные верования.

На протяжении веков совершенствовались кулинарные способности поваров, вносились изменения в рецепты отдельных блюд. В настоящее время, сами не осознавая того, люди пользуются приемами приготовления пищи, которые были известны еще в глубокой древности.

Использование приправ, применение различных способов приготовления пищи, разнообразие кухонной утвари во многом зависят от географического положения страны. Большое распространение в азиатских странах при приготовлении пищи получили пряная зелень, баранина, использование казанов в качестве посуды для плова.

Для европейских государств, Австралии и Новой Зеландии, стран Америки характерна более легкая пища, которую можно приготовить достаточно быстро. Сюда можно отнести сандвичи, бутерброды, канапе, пиццу. При этом используется привычная для настоящего времени кухонная посуда.

Особое место занимает русская кухня, так как в ней имеются рецепты, заимствованные из стран Европы и Азии. Большое распространение в России получили салаты.

Культура и традиции тех или иных народов повлияли на способы приготовления пищи. Зачастую можно встретить аналогичные блюда, отличающиеся использованием различных специй, зелени и сортов мяса.

Религиозные верования тоже оказали на выбор ингредиентов для разных блюд. Некоторым народам по законам религии запрещено употреблять в пищу свинину, другие не используют алкогольные напитки в качестве добавок к мясу и рыбе. Однако подобные запреты не повлияли на рецепты кухни той или иной страны. Свинину удачно заменяет баранина или говядина; вместо рома, вина или коньяка, необходимых при приготовлении конкретного блюда, применяют желе, муссы, различные соки.

В данной книге описываются кухни таких государств, как Россия, Германия, Англия, Италия, Франция, Азербайджан, Армения, Грузия, Туркменистан, Узбекистан, Китай, Австралия и Новая Зеландия.

Кухня каждой отдельной страны интересна и своеобразна. В

книге приводятся наиболее известные рецепты, приготовить которые можно в домашних условиях. Некоторые блюда довольно просты, на их приготовление не требуется много времени. Другие рецепты отличаются оригинальностью. Пытаясь создать дома подобный кулинарный шедевр, следует предварительно подготовить все необходимые ингредиенты и соответствующую посуду.

Книга «Лучшие рецепты народов мира» поможет выбрать желаемое блюдо и приготовить его по всем правилам кулинарного искусства.

Глава 1. Русская кухня

Среди наиболее известных и интересных кулинарных рецептов блюда русской кухни занимают одно из ведущих мест. Многовековая история нашей страны, традиции народов, проживающих на ее территории, географическое положение России нашли свое отражение в способах приготовления различных блюд.

Национальная русская кухня изобилует мучными и рыбными блюдами, соленьями, вареньями. Значительное место в рецептах нашей страны занимают квашеные овощи, грибы и ягоды.

В русской кухне удачно сочетаются рецепты стран Европы и Азии, присутствуют салаты, популярные в европейских государствах, и различные острые соусы, традиционные для азиатских стран. На протяжении веков русскими кулинарами перенимались приемы приготовления пищи польских, турецких, немецких и французских поваров.

Однако нельзя сказать, что под влиянием мастеров кулинарии разных стран Россия утратила свой национальный характер. С течением времени многие рецепты изменялись, кулинары России вносили свои изменения в состав каждого нового блюда, преображая его.

Кроме того, наиболее популярные блюда нашей страны известны далеко за ее пределами. У многих народов кулинарные способности жителей России ассоциируются с русскими щами и кашами. Приезжающие из других государств туристы не откажутся отведать аппетитные пельмени, вкусный картофель, приготовленный различными способами. И конечно же, многие гости стремятся попасть в Россию на Масленицу, когда можно попробовать настоящие русские блюда. Ведь традиционные блины, кулебяки, пироги с капустой, грибами и мясом признаны лучшими во всем мире.

Своеобразие русской кухни заключается в использовании разных продуктов, которые кулинары обжаривают, варят, тушат, запекают. Кроме того, одно и то же блюдо имеет разнообразные варианты: например, вареники творожные, картофельные, с вареньем и свежими ягодами.

Еще одной отличительной чертой русской кухни является широкое использование картофеля. Его варят, жарят, тушат, фаршируют, применяют для приготовления супов, салатов, пирожков, оладий.

Из мяса в России используют преимущественно свинину, говядину, домашнюю птицу. К мясным блюдам традиционно

подают черный хлеб.

Щи

500 г говядины, 3–3,5 л воды, 1 вилок белокочанной капусты, 2 моркови, 1 луковица, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и сельдерея, 3 помидора или 2–3 ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки жира, 4–5 столовых ложек сметаны, 2 лавровых листа, 6 горошин душистого черного перца, 1 столовая ложка соли.

Мясо моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. Морковь и лук очищают, мелко нарезают и обжаривают на жире. Капусту тонко шинкуют, кладут в готовый бульон, добавляют обжаренные овощи, измельченную зелень лука, петрушки и сельдерея, варят щи 30–40 мин.

Отдельно готовят заправку из муки, томатной пасты или очищенных от кожицы и мелко нарезанных помидоров, лаврового листа, душистого перца, соли.

За 2–3 мин до окончания варки заправку добавляют в щи, доводят блюдо до кипения на умеренном огне.

Готовые щи разливают по тарелкам, заправляют сметаной и подают к столу.

Суп-кулеш

200 г говядины, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 4 столовые ложки пшена, 3 лавровых листа, по 2 веточки укропа, петрушки, кинзы, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель, лук и морковь очищают, моют, нарезают кубиками. Мясо разрезают на кусочки, помещают в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Картофель добавляют в кипящий бульон и варят 2–3 мин на слабом огне. Пшено перебирают, промывают, засыпают в суп и варят 5–6 мин. Морковь и лук обжаривают на сливочном масле, выкладывают в бульон. Суп перчат, солят, доводят до кипения, варят с добавлением лаврового листа еще 5–6 мин на слабом огне.

Готовое блюдо подают к столу, украсив нашинкованной зеленью.

Ростовская уха

600–800 г судака, 3–4 л воды, 6 клубней картофеля, 1 луковица, 3–4 помидора, 2 столовые ложки топленого масла, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана измельченного сельдерея и укропа, 1–1,5 столовой ложки соли.

Рыбу очищают, удаляют внутренности, моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной подсоленной водой и варят 30 мин на умеренном огне до готовности, после чего рыбу вынимают, а бульон процеживают. Картофель очищают, нарезают кубиками, лук шинкуют, выкладывают в глубокую посуду и заливают бульоном. Затем в уху добавляют измельченную зелень петрушки, сельдерея и укропа и варят еще 20–25 мин.

За 10 мин до окончания варки в бульон добавляют рыбу, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, горошины перца и доводят уху до кипения на слабом огне.

Готовую уху разливают по тарелкам, вливают топленое масло и подают к столу в горячем виде.

Рыбная солянка

500 г рыбы, 1,5 л воды, 200 г белых грибов, 1 вилок белокочанной капусты, 1–2 соленых огурца, 1 стакан муки, 2 луковицы, 0,5 стакана растительного масла, 3,5 столовой ложки томатной пасты, 3–4 ложки сметаны, 1 лавровый лист, соль и перец черный молотый по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют голову и внутренности, моют, нарезают небольшими кусками, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, лавровый лист и варят 1–1,5 ч на умеренном огне. Затем куски рыбы вынимают, а бульон процеживают.

Лук шинкуют, обжаривают на растительном масле, постепенно всыпая муку. В полученную массу вливают рыбный бульон и варят на слабом огне 10–15 мин.

Грибы перебирают, моют, мелко нарезают. Огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками. Капусту тонко шинкуют. Ингредиенты смешивают, добавляют в бульон, солят, перчат и варят до готовности.

За 20 мин до подачи к столу в солянку добавляют томатную пасту и куски рыбы и кипятят.

Солянку разливают по тарелкам, заправляют сметаной и подают к столу.

Московская солянка

100 г кислой капусты, 5 столовых ложек жира, 1 луковица, 4 ломтика ветчины или жареной свинины, 250 г колбасы сырокопченой, чесночной или свиной, 200 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 1 огурец, 15 ягод можжевельника, 10 горошин душистого черного перца, половина пучка укропа, 1 столовая ложка соли, перец черный молотый по вкусу.

Лук очищают, шинкуют, обжаривают на жире. Капусту слегка промывают и смешивают с луком. Массу тушат 30 мин на слабом огне, постоянно помешивая. Грибы перебирают, моют, мелко нарезают, солят, добавляют измельченный чеснок и тушат до готовности.

Огнеупорную посуду смазывают жиром, выкладывают в нее капусту, сверху – тонко нарезанные ломтики ветчины и колбасы. Закрывают слой тушеными шампиньонами, ягодами можжевельника и измельченным огурцом. Затем блюдо посыпают нашинкованным укропом, душистым перцем и сбрызгивают растопленным жиром.

Посуду с солянкой накрывают крышкой и запекают в предварительно нагретой духовке 20 мин.

Готовое блюдо перчат и подают к столу.

Картофель, запеченный с грибами

4 клубня картофеля, 2 луковицы, 200 г грибов, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лук очищают, крупно шинкуют. Очищенный картофель нарезают кубиками. Грибы перебирают, промывают, обжаривают с луком на растительном масле, затем добавляют сметану и тушат 5–10 мин.

В сковороду помещают картофель, сверху выкладывают тушенные в сметане грибы, солят, перчат, запекают в предварительно разогретой духовке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо подают к столу, посыпав зеленью укропа.

Картофель, жаренный с огурцами

3 клубня картофеля, 1 огурец, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки муки, 5 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.

Картофель очищают, промывают, нарезают тонкими кружками, солят, обжаривают на растительном масле. Огурец нарезают кружками, не очищая от кожицы, обмакивают в растительное масло, панируют в муке, обжаривают. Затем картофель и огурцы выкладывают слоями в посуду с толстыми стенками и тушат в предварительно разогретой духовке 4–5 мин.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Котлеты капустные

200 г капусты, 1 яблоко, 1 пучок зелени укропа, 1 яйцо, 1,5 столовой ложки сливочного масла, по 2 столовые ложки панировочных сухарей и манной крупы, 2,5 столовой ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Яблоко очищают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками, капусту шинкуют. Ингредиенты выкладывают на сковороду с растопленным сливочным маслом и тушат 15–20 мин. Затем в массу добавляют манную крупу и продолжают тушить еще 15 мин, постоянно помешивая. Готовую капустную массу смешивают с яйцом, перчат, солят, тщательно перемешивают, формуют котлеты, панируют их в сухарях и обжаривают на растительном масле.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Капуста тушеная

0,5 кочана капусты среднего размера, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 лавровых листа, перец черный молотый и соль по вкусу, укроп.

Морковь и лук очищают, нарезают соломкой. Капусту шинкуют, выкладывают в глубокую сковороду, заливают бульоном и тушат на слабом огне, периодически помешивая. Через 5–10 мин добавляют томатную пасту и продолжают тушить еще 10–15 мин. Лук и морковь отдельно обжаривают на растительном масле и смешивают с капустой. Блюдо солят, перчат, добавляют лавровый лист и тушат еще 5–7 мин.

Готовую тушеную капусту посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Мясные биточки с рисом

160 г говядины, 160 г свинины, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан отварного риса, 1 яйцо, 1 морковь, 1 огурец, 1 помидор, 2,5 столовой ложки молока, 1 столовая ложка муки, перец черный молотый и соль по вкусу, укроп.

Мясо моют, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, яйцо. Морковь натирают на мелкой терке, обжаривают в растительном масле, постепенно добавляя муку и вливая молоко. Массу тщательно перемешивают и тушат на слабом огне 2–3 мин. Из фарша формуют биточки, обжаривают с двух сторон на растительном масле до румяной корочки, перекладывают в соус и тушат в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовое блюдо украшают нарезанными кружками помидора и огурца и подают к столу с отварным рисом.

Голубцы

2,5 кг филе говядины, 1 стакан сливок, 1 л воды, 1 небольшой кочан капусты, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук очищают, разрезают на 4 части. Из кочана вырезают кочерыжку и бланшируют капусту 2–3 мин в кипятке, после чего отделяют листья. Прикорневые утолщения на листьях срезают.

Мясо пропускают через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш смешивают с рисом, солью, перцем и выкладывают на листья из расчета 1,5–2 столовые ложки на 1 голубец. Капустные листья сворачивают конвертом.

Голубцы укладывают рядами в кастрюлю, заливают смесью сливок и томатной пасты, солят и тушат до готовности на медленном огне 30–40 мин.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Пожарские котлеты

350 г куриного филе, 150 г филе говядины, 4 клубня картофеля, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, по 0,5 стакана сметаны и консервированного зеленого горошка, 4 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль и перец по вкусу.

Куриное и говяжье филе пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют соль, перец, сметану, яйца, формуют котлеты и в середину каждой помещают по кусочку масла или маргарина.

Котлеты обваливают в сухарях и поджаривают с двух сторон на масле до румяной корочки.

Картофель очищают, моют, нарезают дольками и обжаривают.

Готовые котлеты и картофель выкладывают в тарелку, посыпают зеленым горошком и подают к столу.

Сибирские пельмени

Для теста: 2,5 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 яйцо.

Для фарша: по 200 г говядины и свинины, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Для заправки: 0,5 стакана сметаны.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку вместе с луком.

В полученный фарш добавляют соль и перец.

Крутое тесто замешивают из муки, яйца, соли и воды, раскатывают тонкий пласт и вырезают кружки. В середину каждого кружка помещают 1–1,5 чайной ложки мясного фарша. Края соединяют.

Полученные пельмени помещают в кипящую воду и варят 5–6 мин.

Готовое блюдо заправляют сметаной и подают к столу.

Пельмени мясные

400 г филе говядины, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 2–2,5 стакана муки, 1 л воды, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук очищают, разрезают на 4 части и пропускают через мясорубку с нарезанным кусочками мясом. Полученный фарш солят, перчат и перемешивают.

В глубокой посуде замешивают крутое тесто из муки, яйца, 2,5 столовых ложек воды и соли.

Затем тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают кружочки, выкладывают на каждый из них по 1–1,5 чайной ложки фарша, формуют пельмени и варят их в кипящей соленой воде 10–12 мин.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью и подают к столу.

Бефстроганов

320 г филе говядины, 3 клубня картофеля, 1 луковица, половина пучка зелени петрушки и укропа, 0,5 стакана сметаны, 3 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки, 1–2 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Филе говядины нарезают тонкими ломтиками, отбивают, нарезают полосками длиной 3–4 см, солят, перчат и обжаривают на масле в разогретой сковороде.

Отдельно готовят соус из сметаны, муки, 1 столовой ложки масла и поливают им обжаренные ломтики мяса. Лук шинкуют, обжаривают на масле вместе с томатной пастой и добавляют к мясу. Картофель очищают, нарезают кружками и обжаривают.

Готовое мясо и картофель выкладывают в тарелку, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Вареники с печенью

200 г говяжьей печени, 2,5 столовой ложки растительного масла, 3,5 столовой ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 2,5 стакана муки, соль и перец черный молотый по вкусу, лавровый лист, вода.

Печень моют, нарезают небольшими кусочками, обжаривают на растительном масле. Затем добавляют очищенную, натертую на терке морковь, перец, соль и продолжают жарить еще 3–4 мин.

Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его в пласт, вырезают кружочки и выкладывают на каждый из них обжаренную с печенью морковь. Сформованные вареники варят в подсоленной воде с лавровым листом в течение 8–10 мин.

Готовое блюдо подают к столу, полив растопленным сливочным маслом и посыпав зеленью.

Лапша с печенью

200 г печени, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 1 морковь, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан лапши, 2–2,5 стакана воды, 3–3,5 столовой ложки панировочных сухарей, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень нарезают мелкими кубиками, солят, перчат, обжаривают на сливочном масле 4–5 мин с луком и морковью.

Лапшу отваривают, добавляют сливочное масло, яйцо и перемешивают. Одну часть отварной лапши выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму для выпекания. Сверху помещают печень, покрывают ее другой частью лапши и запекают в предварительно нагретой духовке 5–8 мин.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Рулет из говядины

600 г говяжьей вырезки, 2 стакана говяжьего бульона, 150 г грибов, 100 г сыра, 2 небольших помидора, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, 3–4 лавровых листа, 6–8 горошин душистого перца, соль, перец черный молотый по вкусу.

Вырезку нарезают пластами поперек волокон и отбивают. Сыр натирают на крупной терке, грибы обжаривают на растительном масле. Мясо выкладывают в форме прямоугольника, солят, перчат, помещают сверху грибы, сыр, нарезанные кружочками помидоры.

Вырезку сворачивают в рулет, укладывают в кастрюлю с говяжьим бульоном, добавляют тертую морковь, лавровый лист, перец горошком, часть нашинкованной зелени, соль и варят на слабом огне 35–40 мин.

Готовое блюдо нарезают кусочками, посыпают зеленью и подают к столу.

Поджарка из свинины с яблоками

250 г филе свинины, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками и обжаривают на растительном масле. Яблоко очищают, удаляют сердцевину. Лук шинкуют, обжаривают с нарезанным кусочком яблока на растительном масле, добавляют к мясу, солят, перчат, тушат на слабом огне.

Готовое блюдо подают к столу, украсив нашинкованной зеленью петрушки и кольцами лука.

Рыбный пирог

500 г рыбы, 1 кг дрожжевого теста, 1 луковица, 1 стакан отварного риса, 0,5 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла или жира, 1 столовая ложка растительного масла, по 1 столовой ложке муки и измельченной зелени петрушки, 1–2 столовые ложки сока лимона, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют внутренности, солят, сбрызгивают лимонным соком, добавляют 2 столовые ложки масла, воду и тушат 15–20 мин.

Затем добавляют оставшееся сливочное масло, муку, перец, соль, петрушку и продолжают тушить.

Лук крупно нарезают, обжаривают на растительном масле, смешивают с отварным рисом и тушат при постоянном помешивании 4–5 мин.

Рыбу и рис выкладывают на тесто и запекают в заранее разогретой духовке 20–25 мин.

Икра судака

400 г свежей икры судака, половина луковицы, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Икру освобождают от пленки, помещают в кипяток на 10 мин, после чего воду сливают и икру остужают.

Лук шинкуют, смешивают с маслом, солью, перцем, уксусом и добавляют в икру.

Массу ставят в холодильник на 1 час.

Готовое блюдо посыпают петрушки и подают к столу в качестве закуски.

Салат «Королевский»

80 г говядины, 50 г маринованных шампиньонов, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки маринада из-под огурцов, по 1 пучку зеленого лука и укропа, по вкусу соль и перец черный молотый.

Мясо моют, удаляют пленки, помещают в кастрюлю и варят на среднем огне до готовности. Затем говядину остужают и режут соломкой. Луковицу очищают и нарезают полукольцами. Часть зеленого лука и зелени укропа шинкуют, а несколько веточек оставляют для украшения готового блюда.

Говядину, репчатый лук и укроп помещают в глубокую посуду. Отдельно смешивают маринад из-под огурцов и майонез, добавляют в емкость с говядиной и оставляют на 1–2 часа в холодильнике.

Мелко нарезанные маринованные грибы смешивают с нашинкованным соломкой огурцом, говядиной, луком и укропом. Салат солят, перчат, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо помещают в салатницу, украшают веточками укропа и перьями зеленого лука.

Салат «Городской»

1 небольшой клубень картофеля, 60–80 г свиной ветчины, 1 морковь, 1–2 свежих огурца, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, 4–5 листиков салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель и морковь отваривают, очищают, нарезают кубиками. Сваренное вкрутую яйцо очищают от скорлупы и мелко нарезают. Очищенный от кожицы огурец нарезают кубиками.

Другой огурец, не очищая от кожицы нарезают тонкими ломтиками и оставляют для украшения салата. Ветчину нарезают соломкой. 2–3 листика салата оставляют для украшения блюда, а остальные шинкуют.

В неглубокой посуде смешивают майонез, томатный соус, перец черный молотый. Ингредиенты тщательно перемешивают. Затем добавляют овощи, ветчину, яйцо, соль, перец, нашинкованные листья салата и снова перемешивают.

Готовый салат выкладывают в глубокую посуду, украшают зеленью и ломтиками огурца.

Салат из говядины

100 г говядины, 1 морковь, 1 клубень картофеля, 0,5 стакана консервированной красной фасоли, 2 яйца, половина зеленого яблока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 5–6 листиков салата, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Картофель и морковь отваривают, очищают, разрезают пополам, а затем кубиками. Зеленое яблоко нарезают кубиками, не очищая от кожицы, но удалив сердцевину. Яйца варят вкрутую, одно из них мелко нарезают, другое оставляют для украшения салата.

Говядину тщательно моют, режут кусочками, выкладывают на сковороду, обжаривают на сливочном масле, остужают, нарезают соломкой и помещают в глубокую посуду. К мясу добавляют нарезанные овощи, яблоко, измельченное яйцо, консервированную красную фасоль, майонез, соль. Салат тщательно перемешивают и выкладывают в тарелку на листья салата.

Готовое блюдо украшают луком, яйцом и подают к столу.

Салат «Осенний»

100–120 г говядины, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 1 пучок шпината, 1–2 столовые ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говядину нарезают соломкой, помещают на сковороду и обжаривают до румяной корочки, постоянно помешивая. Затем мясо остужают и выкладывают в глубокую посуду. Яйца варят вкрутую, очищают, одно из них измельчают и смешивают с обжаренным мясом. Второе яйцо разрезают на 3–4 части и оставляют для украшения готового салата.

Шампиньоны тщательно перебирают, промывают, отваривают и нарезают соломкой. Несколько грибов оставляют для украшения блюда. Пучок шпината мелко шинкуют, смешивают с грибами, яйцом и обжаренной говядиной. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо помещают в салатницу, украшают шпинатом, яйцом, крупно нарезанными шампиньонами и подают к столу.

Салат «Вдохновение»

100 г ветчины, 2 помидора, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Ветчину нарезают соломкой. Один помидор, не очищая и не удаляя сердцевины, нарезают кубиками, а другой разрезают пополам, а затем нарезают полукружиями.

Нарезанный кубиками помидор помещают в глубокую посуду и смешивают с нашинкованной зеленью петрушки, консервированным зеленым горошком, солью, перцем и тщательно перемешивают. Сваренное вкрутую яйцо очищают от скорлупы, измельчают и выкладывают в неглубокую тарелку. Затем помещают слой ветчины, помидор, зеленый горошек и зелень.

Готовый салат заправляют майонезом, украшают веточкой петрушки, нарезанным полукружиями помидором и подают к столу.

Фаршированные салатом помидоры

2 помидора, 30 г сыра, 2 яйца, 2 столовые ложки майонеза, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, половина зубчика чеснока, 5–6 листьев салата, соль по вкусу.

Помидоры тщательно моют, срезают верхушку, аккуратно удаляют сердцевину. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, смешивают с натертым на мелкой терке сыром и чесноком, нашинкованной зеленью, оставив несколько веточек для украшения. Полученную смесь заправляют майонезом, солят, тщательно перемешивают и выкладывают в помидоры.

Готовое блюдо украшают листьями салата, петрушкой, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Вегетарианский»

По половине стручка желтого и зеленого сладкого перца, 1 луковица, по половине пучка зелени кинзы и базилика, 1 стакан консервированной красной или желтой фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Желтый и зеленый сладкий перец разрезают на две части, удаляют семена, нарезают кубиками, помещают в глубокую посуду, смешивают с фасолью, измельченной зеленью кинзы и базилика, оставив несколько веточек для украшения блюда.

Репчатый лук очищают, половину нарезают тонкими кольцами и добавляют в салат. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают кольцами репчатого лука.

Салат «Фантазия»

70 г свиной ветчины, 70 г цветной капусты, 1 л воды, 1 огурец, по 0,5 стакана консервированной стручковой фасоли и зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Листья салата моют и шинкуют. Цветную капусту разделяют на кочешки, помещают в кипящую воду, отваривают до готовности, остужают, мелко нарезают и смешивают с листьями салата.

Половину огурца, не очищая, нарезают тонкими кружками и оставляют для украшения готового блюда. Оставшуюся часть огурца нарезают кубиками. Свиную ветчину нарезают соломкой, смешивают с салатом, отваренной цветной капустой, консервированной стручи зеленым горошком. В полученную массу добавляют нашинкованную зелень петрушки, перец и соль. Салат заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо помещают в салатницу, украшают листьями салата, кружочками огурца и подают к столу.

Салат из говяжьей печени

100 г говяжьей печени, 1 яйцо, 1 свежий огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, 3–4 листика салата, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говяжью печень моют, помещают на сковороду, обжаривают на растительном масле до румяной корочки, остужают и нарезают соломкой.

Сваренное вкрутую яйцо очищают, разрезают пополам, нарезают тонкими полукружиями. Половину неочищенного огурца нарезают кружками и оставляют для украшения готового блюда, а оставшуюся часть шинкуют соломкой.

Зелень петрушки и зеленый лук шинкуют, помещают в глубокую посуду, смешивают с печенью, огурцом, солью, перцем, полученную массу тщательно перемешивают.

На дно салатницы выкладывают листья салата, а сверху – измельченное яйцо. Слой заливают майонезом, накрывают печенью с зеленью и огурцом и снова заправляют майонезом.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки, кружочками огурца, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Бабушкин рецепт»

80 г филе говядины, 1,5 л воды, 30 г сельди, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, по половине помидора и красного яблока, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 4–5 листиков салата, 1 пучок зелени укропа, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо тщательно моют, варят в соленой воде до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Картофель отваривают, очищают и нарезают кубиками. Яйцо варят вкрутую, очищают от скорлупы и нарезают кубиками.

Не очищенное от кожицы яблоко разрезают пополам, удаляют сердцевину и нарезают ломтиками. Маринованный огурец разрезают пополам, а затем нарезают полукружиями.

Сельдь очищают, удаляют кости, филе нарезают соломкой, помещают в глубокую посуду, добавляют овощи, говядину, яблоко, соль, черный перец и тщательно перемешивают. В отдельной емкости смешивают майонез и горчицу.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку на листья салата, заправляют соусом из майонеза и горчицы, украшают нашинкованной зеленью укропа, ломтиками помидора и подают к столу.

Салат «Любимый»

100 г говяжьей печени, 2 л воды, 1 морковь, 1 маринованный огурец, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 листика салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Говяжью печень моют, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль, варят на умеренном огне до готовности, остужают, нарезают соломкой и выкладывают в глубокую посуду.

Маринованный огурец нарезают соломкой, смешивают с говяжьей печенью. Морковь очищают, натирают на крупной терке, обжаривают на растительном масле и добавляют в посуду с печенью и огурцом.

Репчатый лук нарезают кольцами, обжаривают на растительном масле, остужают, смешивают с готовой массой.

Готовый салат солят, перчат, заправляют майонезом, помещают в салатницу, украшают зеленью укропа и листьями салата и подают к столу.

Салат «Подарок»

80 г куриного филе, 1 л воды, 1 клубень картофеля, 1 маринованный огурец, 1 морковь, 0,5 стакана консервированной стручковой фасоли, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 листика салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель отваривают, очищают, нарезают кубиками. Филе курицы варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой. Неочищенный помидор разрезают на 2 части, затем одну половинку аккуратно нарезают кубиками, другую используют для украшения салата.

Маринованный огурец нарезают кубиками. Морковь отваривают, остужают, очищают, разрезают пополам и нарезают полукружиями. Листья салата шинкуют, несколько штук оставляют для украшения готового блюда.

Овощи, филе курицы, листья салата помещают в глубокую посуду, смешивают с консервированной стручковой фасолью, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают на плоское блюдо на слой салатных листьев, украшают зеленью петрушки, ломтиками помидора, огурца и подают к столу.

Салат «Изысканный»

100 г куриного филе, 1–1,5 л воды, 100 г шампиньонов, 1 красное яблоко, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени укропа, соль, перец черный молотый.

Грибы перебирают, промывают, отваривают, остужают и нарезают соломкой, оставив несколько штук для украшения салата.

Не очищенное от кожицы яблоко мелко нарезают соломкой, удалив предварительно сердцевину, добавляют в шампиньоны и помещают в глубокую посуду. Ингредиенты сбрызгивают лимонным соком.

Листья салата шинкуют и смешивают с яблоком и грибами. Куриное филе варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой, добавляют в посуду с грибами, яблоком и салатом, тщательно перемешивают, выкладывают в неглубокую тарелку на слой листьев салата.

Отдельно смешивают майонез, перец черный молотый, соль.

Готовый салат заправляют приготовленным соусом, украшают грибами и зеленью укропа и подают к столу.

Салат «Юбилейный»

80 г копченой курицы, 1 яйцо, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 0,5 стакана тертого сыра, 1 маринованный огурец, 3 столовые ложки майонеза, по пучку зеленого лука и укропа, 5–6 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Копченую курицу нарезают соломкой и помещают в глубокую посуду. Яйцо, сваренное вкрутую, очищают от скорлупы, нарезают кубиками. Маринованный огурец нарезают кубиками и смешивают с консервированным зеленым горошком.

Листья салата шинкуют, добавляют к курице, зеленому горошку и огурцу. Полученную массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Зелень укропа шинкуют, несколько веточек оставляют для украшения готового блюда.

На дно неглубокой тарелки выкладывают яйцо, солят, посыпают укропом, поливают майонезом. Сверху помещают массу из копченой курицы, огурца, салата и горошка.

Готовое блюдо украшают измельченным сыром, зеленым луком и укропом и подают к столу.

Салат «Удивительный»

100 г куриного филе, 1 л воды, 0,5 стакана тертого сыра, 1 апельсин, 1 зеленое яблоко, 1 свежий огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль и перец черный молотый по вкусу.

Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Куриное филе помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят в соленой воде до готовности, остужают и нарезают соломкой.

Не очищенное от кожицы яблоко шинкуют соломкой, предварительно удалив сердцевину. Огурец нарезают соломкой, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевину.

Ингредиенты смешивают, выкладывают в неглубокую емкость, солят, перчат, заправляют майонезом, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо помещают в салатницу, посыпают тертым сыром, зеленым луком и подают к столу.

Салат из курицы по-домашнему

100 г куриного филе, 20 г говядины, 1 л воды, 1 стакан макарон, 1 огурец, половина помидора, 0,25 стакана консервированных маслин без косточек, 0,5 стакана консервированной кукурузы, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка острого томатного соуса, 4–5 листьев салата, 1 пучок зеленого лука, по вкусу соль и перец черный молотый.

Филе варят в соленой воде и нарезают соломкой. Вареную говядину нарезают ломтиками, смешивают с мясом курицы, отварными макаронами, нарезанным тонкими кружками не очищенным от кожицы огурцом.

Полученную массу помещают в глубокую посуду, добавляют консервированную кукурузу, солят, перчат, перемешивают и выкладывают в салатницу на слой листьев салата.

В отдельной емкости готовят соус из майонеза и острого томатного соуса.

Готовое блюдо заправляют соусом, украшают зеленым луком, нарезанным ломтиками помидором, консервированными маслинами и подают к столу.

Салат из курицы по-уральски

100 г куриного филе, 1 л воды, 1 клубень картофеля, 2 маринованных огурца, 1 яйцо, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка лимонного сока, по пучку петрушки и зеленого лука, соль и перец черный молотый.

Куриное филе варят в соленой воде, остужают, нарезают соломкой, помещают в глубокую посуду. Картофель моют, отваривают, остужают, очищают, затем нарезают кубиками. Маринованные огурцы нарезают соломкой. Яйцо, сваренное вкрутую, натирают на крупной терке. Зелень петрушки шинкуют, оставив несколько веточек для украшения готового блюда.

Отдельно смешивают томатную пасту, майонез, лимонный сок.

Овощи, яйцо, зелень петрушки и консервированный зеленый горошек добавляют к куриному филе. Полученную массу солят, перчат и перемешивают.

Готовый салат выкладывают в салатницу, заправляют соусом, украшают веточками петрушки, зеленым луком и подают к столу.

Салат «Летняя фантазия»

1 помидор, 2 огурца, 1 стручок красного сладкого перца, 3–4 редиса, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, 4–5 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Помидор разрезают на 2 части, не удаляя сердцевину, одну из половинок нарезают тонкими кружками, а другую – 2–3 дольками. Не очищенные от кожицы огурцы нарезают тонкими ломтиками. Редис нарезают кружками. Сладкий красный перец разрезают на 2 части, удаляют семена и нарезают соломкой.

На дно салатницы помещают листья салата, затем сверху выкладывают в форме цветка тонкие кружки помидора, украшают веточками петрушки, перьями лука, накрывают слой редисом, огурцами, сладким перцем, чередуя с зеленью. Дольки помидора укладывают на оставшуюся часть салатницы, перекладывая их зеленым луком и сладким перцем.

Готовый салат солят, перчат и подают к столу.

Салат «Весенний»

1 огурец, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, по 1 пучку зеленого лука и укропа, соль по вкусу.

Огурец очищают от кожицы, разрезают на 2 половинки, одну нарезают тонкими кружками, а другую – кубиками. Пучок зеленого лука делят на 2 неравные части, большую шинкуют, а меньшую оставляют для украшения готового блюда.

Огурец и лук помещают в глубокую посуду, смешивают со сваренными вкрутую и измельченными яйцами. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Готовое блюдо выкладывают в салатницу, украшают кружками огурца, веточками укропа, перьями зеленого лука и подают к столу.

Салат «Деревенский»

1 помидор, 1 стручок красного сладкого перца, 2 красных яблока, 0,5 стакана пшеничной крупы, 2 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сока лимона, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 4–5 листьев салата, соль по вкусу.

Пшеничную крупу перебирают, промывают, помещают в кастрюлю, заливают кипяченой водой и оставляют на 1 час. Затем крупу процеживают через марлю. Помидор нарезают кубиками. Красный сладкий перец разрезают на 2 половинки, удаляют семена и нарезают небольшими кубиками.

Одно яблоко очищают от кожицы и сердцевины, разрезают на 2 части, затем нарезают кубиками.

Второе не очищенное от кожицы яблоко нарезают тонкими ломтиками для украшения салата. Чеснок очищают и измельчают.

Нарезанные овощи помещают в глубокую посуду, смешивают с пшеничной крупой и измельченной зеленью петрушки.

Полученную массу заправляют растительным маслом, солят, сбрызгивают лимонным соком, тщательно перемешивают.

Готовое блюдо выкладывают на листья салата, помещенные в глубокую тарелку, украшают ломтиками яблока и подают к столу.

Фаршированный салатом перец

1 стручок красного сладкого перца, половина огурца, половина луковицы, половина пучка зелени укропа, 1 столовая ложка риса, 2 стакана воды, 1 столовая ложка консервированной кукурузы, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают, помещают в небольшую кастрюлю, заливают водой, отваривают на медленном огне до готовности, после чего остужают. Луковицу очищают, разрезают пополам, одну часть шинкуют, другую оставляют для украшения салата.

Огурец, не очищая от кожицы, мелко нарезают. Сладкий стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена.

Нарезанные овощи выкладывают в глубокую посуду, смешивают с консервированной кукурузой, отварным рисом, заправляют майонезом, солят и тщательно перемешивают.

Полученным салатом начиняют половинки сладкого перца, украшают зеленью.

Перец выкладывают на тарелку, дно которой выстлано листьями салата, украшают кольцами лука, веточками петрушки и подают к столу.

Винегрет «Морской»

2 маринованных огурца, 50 г морской капусты, 1–2 моркови, 1 свекла, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 1 л воды, 3 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Огурцы нарезают кубиками. Морковь отваривают, остужают, очищают и натирают на крупной терке. Лук очищают и шинкуют. Картофель и свеклу помещают в кастрюлю, отваривают на среднем огне, после чего очищают и нарезают кубиками.

Овощи выкладывают в глубокую посуду, смешивают с морской капустой, заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Винегрет помещают в салатницу, украшают веточками петрушки, укропа и подают к столу.

Салат «Лесная сказка»

75 г маринованных грибов, 0,25 стакана брусники, 1–2 моркови, 1 клубень картофеля, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 1 стручок сладкого красного перца, 1 л воды, 2 столовые ложки растительного масла, по 1 пучку петрушки и зеленого лука, 4–5 листьев салата, соль и перец черный молотый по вкусу.

Картофель отваривают, очищают от кожицы и нарезают кубиками.

Не очищенный от кожицы свежий огурец разрезают вдоль на четыре части, а затем нарезают ломтиками.

Морковь отваривают, очищают и нарезают тонкими кружками. Маринованные грибы и огурец нарезают кубиками. Несколько ломтиков огурца оставляют для украшения салата.

Пучок зеленого лука и листья салата делят на две части, одну оставляют для украшения готового блюда, а другую шинкуют. Красный сладкий перец разрезают пополам, удаляют семена и нарезают кубиками.

Овощи перемешивают, заправляют маслом, солят, перчат.

Салат выкладывают в неглубокую тарелку, украшают ломтиками огурца, зеленью петрушки, листьями салата, брусникой и подают к столу.

Салат «Июльский»

1 огурец, 1 помидор, 1 стручок сладкого красного перца, 0,5 стакана тертого сыра, половина луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1–2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксусной эссенции, соль, брусника.

Огурец очищают от кожицы и нарезают кубиками. Не очищенный от кожицы помидор нарезают кубиками. Красный стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена и нарезают кубиками. Половину лука и зелень петрушки шинкуют. Овощи и зелень выкладывают в глубокую посуду, смешивают с уксусной эссенцией, растительным маслом, солью.

Готовый салат помещают в салатницу, украшают тертым сыром, брусникой и подают к столу.

Салат из грибов, фасоли и цветной капусты

30 г шампиньонов, 50 г цветной капусты, 1 яйцо, половина стручка сладкого зеленого перца, 1 яблоко, 0,5 стакана консервированной красной фасоли, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, 4–5 листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Грибы перебирают, промывают, нарезают. Стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена, шинкуют соломкой. Цветную капусту разделывают на кочешки и измельчают. Сваренное вкрутую яйцо остужают, очищают, натирают на крупной терке. Не очищенное от кожицы яблоко нарезают тонкими ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Листья салата помещают на дно салатницы, и на них выкладывают нарезанные овощи, яйцо, яблоко, консервированную красную фасоль. Ингредиенты перемешивают.

Готовое блюдо заправляют майонезом с добавлением лимонного сока, солят, перчат, украшают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Рисовый салат со сладким перцем

0,5 стакана риса, 2 стакана воды, 2 стручка сладкого красного перца, 0,5 банки зеленого горошка, 2 яйца, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксусной эссенции, половина пучка зелени петрушки, соль и сахар по вкусу.

1 стручковый перец разрезают пополам, удаляют семена, нарезают соломкой и выкладывают в неглубокую посуду, а другой нарезают ломтиками и оставляют для украшения готового блюда.

Рис перебирают, промывают, помещают в кастрюлю, отваривают на слабом огне, после чего остужают и добавляют к красному перцу. Полученную массу смешивают с консервированным зеленым горошком.

В отдельной посуде готовят соус из растительного масла, уксусной эссенции, сахара и соли.

Готовый салат заправляют соусом с добавлением сахара и соли, выкладывают в салатницу, украшают зеленью, кусочками сладкого перца, сваренными вкрутую и разрезанными на половинки яйцами и подают к столу.

Салат «Веселая карусель»

100 г белокочанной капусты, 1 зеленое яблоко, 1 морковь, половинка лимона, 0,25 стакана вишневого варенья без косточек.

Капусту шинкуют и помещают в салатницу. Морковь очищают, нарезают соломкой и добавляют в капусту. Половину лимона очищают, выжимают сок, цедру измельчают. Не очищенное от кожицы яблоко нарезают соломкой, предварительно удалив сердцевину, и добавляют в салат. Ингредиенты перемешивают.

Готовое блюдо смешивают с лимонной цедрой, заправляют вишневым сиропом, украшают ягодами вишни и подают к столу.

Салатная заправка

На 100 г салата – 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, половина чайной ложки соли, перец черный молотый или горчица на кончике ножа.

Растительное масло смешивают с раствором уксусной кислоты, сахаром, солью, молотым черным перцем или горчицей. Этой смесью заправляют салат.

Сметанная заправка

На 100 г салата – 1 яичный желток, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, щепотка черного молотого перца.

Сметану смешивают с раствором уксусной кислоты, сахаром, солью, молотым черным перцем и желтком сваренного вкрутую яйца.

Полученной смесью заправляют салат и подают готовое блюдо к столу.

Соус «Основной»

На 100 г салата – 6 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, 1 чайная ложка сахара, соль.

Растительное масло взбивают при помощи венчика, постепенно подливая 3 %-ный раствор уксусной кислоты. В полученную массу добавляют сахар и соль.

Соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Чесночный»

На 100 г салата – 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 зубчик чеснока, по 1 чайной ложке сахара и кетчупа, соль по вкусу.

Чеснок измельчают, смешивают с солью, сахаром, растительным маслом и лимонным соком. В полученную массу вливают взбитую при помощи венчика сметану и кетчуп.

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Сырный»

На 100 г салата – по 2 столовые ложки творога и сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 стакана тертого сыра.

Творог тщательно растирают со взбитой сметаной и смешивают с горчицей и сыром.

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Соус «Зеленый»

На 100 г салата – 0,5 стакана кефира или сметаны, половина огурца, 0,5 стакана мелко нашинкованной зелени укропа, петрушки и зеленого лука, соль по вкусу.

Огурец натирают на мелкой терке, смешивают с кефиром или сметаной. В полученную массу добавляют измельченную зелень и соль.

Готовым соусом заправляют салат и подают к столу.

Паштет печеночный

300 г говяжьей печени, 100 г постной свинины, 50 г свежего свиного сала, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый, соль.

Печень промывают под проточной водой, нарезают кусками, обваливают в муке и обжаривают на растительном масле вместе с измельченным луком. Мясо, сало, морковь и лук мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и тушат до готовности мяса. Отваренные продукты, кроме сала, пропускают через мясорубку. Яйца растирают с солью и перцем, сало нарезают мелкими кусочками. Соединяют все компоненты, добавляют мясной бульон и тщательно перемешивают.

Блины на дрожжах

3 стакана муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, по 0,5 чайной ложки соли и сахара, 15 г дрожжей.

Дрожжи разводят в 1 стакане слегка подогретого молока, после чего добавляют в муку, замешивают тесто и оставляют его на 1–2 ч в теплом месте.

В поднявшееся тесто доливают молоко, смешанное с желтками, сахаром, солью, растопленным сливочным маслом. Массу тщательно вымешивают и оставляют еще на 1 ч в теплом месте. Перед выпечкой в тесто добавляют взбитые белки. Блины жарят на разогретой сковороде на растительном масле.

Готовые блины поливают растопленным сливочным маслом и подают к столу.

Блинчики с медом

1,5 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2,5 столовой ложки кефира, 0,5 чайной ложки соды, по 2 столовые ложки сахара, меда, сливочного и растительного масла, соль по вкусу.

Муку просеивают, смешивают с солью, содой, кефиром и замешивают тесто, постепенно вливая теплое молоко, смешанное с сахаром и яйцом. Затем вводят растительное масло. Тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны.

Блинчики выпекают на смазанной растительным маслом сковороде.

Готовые блинчики смазывают сливочным маслом, сворачивают в трубочки, поливают медом и подают к столу.

Блинчики гречневые

1,5 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки гречневой муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, 2,5 столовой ложки кефира, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки соды, красная икра, соль по вкусу.

Пшеничную и гречневую муку просеивают, смешивают с солью и чайной содой. Затем добавляют взбитое с сахаром яйцо, кефир, постоянно помешивая, вливают молоко и растительное масло. Готовое тесто должно иметь консистенцию жидкой сметаны.

На смазанной маслом сковороде выпекают тонкие блинчики.

Готовые блинчики сворачивают треугольниками и подают к столу, украсив красной икрой.

Оладьи из дрожжевого теста

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 стакан яблочного джема, 1 столовая ложка сахара, 20 г дрожжей, 1 яйцо, 0,5 стакана растительного масла, соль по вкусу.

В разведенные в подогретом молоке дрожжи добавляют сахар и 1 столовую ложку муки, тщательно перемешивают, оставляют на 10–15 мин. Затем досыпают, непрерывно помешивая, оставшуюся часть муки, добавляют яйцо и соль. Готовое тесто накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 1–1,5 ч.

Оладьи выпекают на разогретой сковороде в растительном масле.

Готовые оладьи подают к столу яблочным джемом.

Кулебяка

500 г говяжьего фарша, 4 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 20 г дрожжей, 1 луковица, 2,5 столовой ложки растительного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Тесто готовят опарным способом из муки, 1 яйца, молока, сахара и дрожжей. Лук мелко нарезают, добавляют в говяжий фарш, солят, перчат, тщательно перемешивают.

Тесто раскатывают в тонкий пласт, разрезают на полосы шириной 12–15 см и выкладывают на них фарш. Края соединяют, помещают кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз, смазывают взбитым яйцом и выпекают в духовке 35–40 мин.

Готовое блюдо нарезают порционными кусками и подают к столу в горячем виде.

Ленивый пирог

2 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана густого вишневого варенья без косточек, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, соль по вкусу.

Дрожжи разводят в теплом молоке с сахаром, оставляют на 15 мин в теплом месте. Затем дрожжевую смесь выливают в глубокую посуду, добавляют яйца, оставив 1 белок для смазывания пирога, сливочное масло, муку, соль и замешивают густое тесто. Посуду с тестом накрывают салфеткой и оставляют в теплом месте на 1,5–2 ч.

Поднявшееся тесто обминают, разделяют на 8–10 равных частей, формуют небольшие шарики, раскатывают их скалкой и в центр укладывают варенье. Края защипывают, место соединения заглаживают.

Готовые изделия плотно укладывают в смазанную маслом форму и оставляют на 10–15 мин в теплом месте. Затем пирог смазывают яичным белком и выпекают в духовке 25–30 мин при температуре 200° С.

Готовый пирог подают к столу с молоком.

Пирожки из песочного теста с начинкой

Для теста: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: по 200 г свинины и телятины, 1 зубчик чеснока, половина луковицы, половина пучка зелени петрушки, 1 столовая ложка коньяка, 2 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Из муки, масла, яйца и соли замешивают песочное тесто и оставляют его на холоде на 1–1,5 ч.

Мясо моют, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. Лук и чеснок измельчают, обжаривают на масле, смешивают с мелко нашинкованной зеленью и мясным фаршем. Полученную массу сбрызгивают коньяком, перчат и солят.

Тесто раскатывают в тонкий пласт, вырезают кружки. В центр каждого кружка помещают 1–1,5 чайной ложки начинки. Края теста соединяют, изделию придают форму пирожка.

Сформованные пирожки выпекают в заранее разогретой духовке 20–25 мин.

Готовое изделие подают к чаю.

Гоголь-моголь

5 желтков, 1 стакан сахарной пудры, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки апельсинового ликера или рома.

Желтки смешивают с сахарной пудрой и лимонной цедрой и взбивают венчиком до получения густой массы. В полученный крем вливают ром или ликер и продолжают взбивать.

Готовый гоголь-моголь разливают в бокалы и подают к столу в качестве десерта.

Батончики творожные

2 стакана творога, 1 стакан муки, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, 2–3 столовые ложки растительного масла, по вкусу соль.

Творог растирают, смешивают с мукой, яйцом, сметаной, сахаром и солью. Полученной массе придают форму тонкой колбаски, разрезают на небольшие кусочки, обжаривают на растительном масле до румяной корочки.

Готовые батончики посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Глава 2. Европейская кухня

Кухня европейских государств отличается широким использованием приправ, зелени, муссов, желе при приготовлении различных блюд. Бутерброды и сандвичи можно назвать визитной карточкой кулинарии Германии, Италии, Франции, Англии.

Однако не только блюда быстрого приготовления являются неотъемлемой частью кулинарии стран Европы.

Немецкая кухня славится приготовлением мясных блюд, закусок. Очень часто повара Германии применяют мясо в рубленом виде. Рыбу часто подают в отварном либо тушеном виде. Достаточно широк ассортимент блюд из яиц. Мастера немецкой кулинарии прекрасно сочетают фаршированные яйца с печеным картофелем, омлет – с сыром и молочным соусом.

Немецкая кухня отличается большим разнообразием овощных блюд. Чаще всего гарниром к мясу служит отварная фасоль или тушеная с капустой морковь. Популярностью среди населения этой страны пользуются отварные горох и бобы, картофель.

Одним из основных качеств итальянской кухни является приготовление сытных блюд. Кроме того, кулинария Италии делится на два направления: северное и южное. Отличия в рецептах заключаются в применении разных приправ, занимающих ведущее место в искусстве приготовления пищи итальянских поваров. Итальянцы убеждены, что приправы из Болоньи совершенно не похожи на аналогичную зелень из Неаполя.

Однако есть в Италии общенациональные кулинарные традиции. Например, без макарон стол итальянцев считается пустым, так как это одно из важных блюд страны. Сыр – еще один необходимый ингредиент итальянской кухни, без которого не обходится практически ни один рецепт.

Франция знаменита своими винами. Мастера кулинарии умело используют их в качестве приправ к мясным и овощным блюдам. Кроме того, французы не только гурманы, но и ценители прекрасного. Красиво сервированный стол, искусно украшенное блюдо – необходимые дополнения к любому рецепту.

Особенностью французской кухни является многообразие соусов, широко применяемых при приготовлении мясных блюд, салатов, закусок.

Кухня Англии не столь разнообразна и изысканна, как французская или итальянская. Но и тут можно встретить множество интересных рецептов. Есть и свои традиционные

блюда, характерные лишь для кулинарии этой страны.

Одним из национальных английских блюд является индейка, фаршированная овощами. Из напитков большое распространение получил чай, который англичане пьют за завтраком, после обеда и вечером. Хорошо известен не только в Англии, но и в других странах так называемый пятичасовой чай, который по традиции пьют с сахаром и молоком.

Немецкая кухня

Суп-пюре «Ароматный»

3 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 5 помидоров, 2 моркови, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 4 зубчика чеснока, 0,5 чайной ложки тертого миндаля, по 1 чайной ложке сушеной мяты и шафрана, соль и молотый красный перец по вкусу.

На разогретом растительном масле обжаривают тонко нарезанный лук, нашинкованные морковь и помидоры и измельченный чеснок. Затем добавляют сливочное масло и тушат блюдо до готовности.

Овощи протирают через сито, помещают в кастрюлю с бульоном, добавляют соль, пряности и варят на слабом огне 5–10 мин.

Грибной суп на курином бульоне

300 г куриных спинок, 1,5 л воды, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г соленых грибов, 1 лавровый лист, 3 столовые ложки растительного масла, по 1 чайной ложке соевого соуса и муки, соль по вкусу.

Куриные спинки варят до готовности, периодически снимая пену. Готовый бульон процеживают, добавляют нарезанные соломкой картофель и соленые грибы. Лук измельчают и обжаривают на растительном масле вместе с нашинкованной на крупной терке морковью. В полученную массу всыпают муку и при постоянном помешивании вливают соевый соус.

В бульон добавляют лук с морковью, лавровый лист и соль.

Суп из куриного фарша

200 г фарша из отварной курицы, 1 л мясного бульона, желтки 2 яиц, 0,5 стакана очищенного миндаля, 1 столовая ложка тертого сухого белого хлеба, 0,5

чайной ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

В кастрюлю наливают 1 стакан мясного бульона, добавляют куриный фарш и миндаль. Ингредиенты смешивают с растертыми желтками и хлебом, вливают в массу оставшийся бульон, ставят кастрюлю на огонь и доводят отвар до кипения.

Готовое блюдо солят, перчат и подают к столу горячим.

Суп-пюре «Дичь с каштанами»

500 г обжаренного мяса птицы, 1 л бульона, 50 каштанов, соль по вкусу.

Каштаны обжаривают в предварительно разогретой духовке 15 мин, после чего очищают и отваривают в бульоне до готовности.

Мясо птицы пропускают через мясорубку, протирают через сито вместе с каштанами, помещают в отвар, солят и размешивают до получения однородной массы.

Готовый суп-пюре подают к столу горячим.

Куриный суп с паштетом

1 тушка курицы, 200 г цветной капусты, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 яйцо, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, по 1 столовой ложке сливочного масла и картофельного крахмала, соль по вкусу.

Курицу моют, рубят небольшими кусками, солят и варят на слабом огне, постоянно снимая пену. Одну луковицу и морковь запекают на сухой сковороде, после чего помещают в кипящий бульон и варят до готовности.

Курицу и морковь вынимают из кастрюли, отвар процеживают и отделяют мясо от костей. В готовый бульон кладут нарезанную морковь, измельченную петрушку, кочешки цветной капусты, консервированный горошек и варят до готовности.

Отделенное от костей мясо пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб, нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук, сметану, взбитое яйцо,

картофельный крахмал и соль. Полученную массу перемешивают, выкладывают в смазанную маслом форму, помещают сверху кусочки сливочного масла и запекают паштет в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый суп разливают по тарелкам, украшают нарезанным в виде квадратиков паштетом, посыпают оставшейся измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Суп «Ассорти»

1 тушка курицы, 2 л воды, 1 телячья нога, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 стакан овсяной крупы, 2 штуки гвоздики, соль и перец черный молотый по вкусу.

Лук, морковь и корень петрушки нарезают. Подготовленную птицу помещают в кастрюлю, сверху кладут разрубленную на части телячью ногу, заливают ингредиенты водой и варят 30 мин. Затем добавляют приправы, соль, продолжают варить еще 20–30 мин, периодически снимая пену, после чего всыпают вымоченную в холодной воде крупу и доводят суп до готовности.

Мясо и крупу вынимают из бульона, мясо отделяют от костей и нарезают крупными кусками.

Овощи протирают через сито, смешивают с крупой и помещают в бульон, добавляют нарезанное мясо и подают суп к столу.

Куриный бульон с гренками

250 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 4 ломтика пшеничного хлеба, 1 зубчик чеснока.

Подготовленную курицу заливают холодной водой и варят на слабом огне 2 ч. Готовое мясо вынимают из кастрюли, бульон процеживают, добавляют пассерованные лук и морковь и продолжают варить еще 10 мин.

Хлеб нарезают кубиками, подсушивают в предварительно разогретой духовке и натирают чесноком.

Перед подачей к столу гренки помещают в тарелку с куриным бульоном.

Куриный суп с омлетом и зеленым горошком

150 г куриного мяса, 4 стакана воды, 1 морковь, 2 яйца, 2 столовые ложки свежего зеленого горошка, по 1 столовой ложке сливок и сливочного масла, 1 чайная ложка мускатного ореха, перец черный молотый и соль по вкусу.

Куриное мясо нарезают, помещают в кастрюлю, заливают водой, солят, ставят посуду на огонь и варят 20–30 мин, периодически снимая пену.

Морковь нарезают кружками, горошек моют, откидывают на дуршлаг, после чего ингредиенты кладут в кастрюлю с бульоном и варят до готовности.

В отдельной посуде смешивают яйца, сливки, мускатный орех, соль и перец. Сковороду смазывают маслом и выливают на нее подготовленную смесь. Омлет запекают в предварительно разогретой духовке, затем охлаждают, нарезают небольшими кусками, добавляют в суп и подают к столу.

Домашний суп из утки

400 г мяса утки, 3 стакана воды, 10 клубней картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 3 помидора, 3 столовые ложки сметаны, 2 пучка зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Утку варят в подсоленной воде, периодически снимая с бульона пену. За 30 мин до готовности в суп добавляют сметану, нарезанные кубиками морковь, картофель, нашинкованный лук. Бульон доводят до кипения и кладут в отвар нарезанные помидоры.

Готовое блюдо солят, перчат, добавляют разрезанную на порционные куски утку, разливают суп по тарелкам, посыпают зеленью укропа и подают к столу.

Студень свиной обыкновенный

2 свиные ножки, 2 свиных уха, 2 свиных хвоста, 4 л воды, 2 яйца, 2–3 моркови, 1 корень и зелень петрушки, 1–2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 листика салата, 10 горошин перца, соль по вкусу.

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубают на куски, моют, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 5–6 ч, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю помещают кости, морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50–60 мин.

Готовый бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 ч. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в отвар, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Студень украшают сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружками, листьями салата, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Рыба заливная с лимоном и морковью

1 кг рыбы, 2 л воды, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени петрушки, 3 лавровых листа, 7 горошин черного перца, 1 чайная ложка желатина, соль по вкусу.

Рыбу очищают, потрошат и моют. Отделяют голову, плавники, хвост, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют коренья, лук, соль и варят на среднем огне 25–30 мин. Затем в бульон кладут нарезанную кусками рыбу, перец, лавровый лист, коренья, лук, душистый перец и варят еще 20–25 мин, после чего выкладывают куски на блюдо, придав им форму рыбы.

Рыбный отвар процеживают, смешивают с предварительно замоченным в холодной воде желатином, доводят до кипения и снова процеживают. Украшают рыбу ломтиками моркови, дольками лимона, измельченной зеленью петрушки. Блюдо заливают рыбным бульоном с желатином и помещают в холодильник на 3 ч.

Студень говяжий обычный

2 говяжьи ножки, 3,5 л воды, 1–2 моркови, 1 луковица, 5–6 зубчиков чеснока, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, перец и соль по вкусу.

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают

в холодной воде 3–4 ч, помещают в глубокую кастрюлю, добавляют морковь, лук, чеснок, корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят на слабом огне 6–7 ч.

После окончания варки жир с бульона снимают, вынимают лавровый лист, отделенную от костей мякоть мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и солят. Полученную массу разливают по формам и ставят на 4 ч в холодильник.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

1,5 кг костей, 0,5 кг мяса, 3–4 л воды, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 1 пачка желатина, 1 столовая ложка 3 %-ной уксусной кислоты, 7–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Из костей и мяса варят бульон, процеживают, затем добавляют в отвар часть поджаренных кореньев и лук, доводят до кипения, снимают пену и жир. Кастрюлю закрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 ч. За 30 мин до окончания варки в блюдо добавляют уксус, специи, соль и оставшиеся коренья.

После того как овощи разварятся, кастрюлю снимают с огня и дают отвару настояться. Затем удаляют остатки жира и процеживают отвар.

В холодной кипяченой воде замачивают желатин на 30–40 мин, вливают в нагретый до 70–80° С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Желе мясное для заливки готовых блюд

2 телячьи ножки, крылышки и ножки курицы, 3–4 л воды, 2–3 телячьи почки с жиром, 2 моркови, 2 луковицы, 1 звездочка гвоздики, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 3 яичных белка, соль.

Ножки разделывают, вымачивают почки и тщательно моют крылышки и ножки курицы. Ингредиенты помещают в кастрюлю,

заливают холодной водой, ставят на сильный огонь и доводят отвар до кипения. Затем огонь убавляют, с бульона снимают пену и варят 2–2,5 ч.

Готовые продукты вынимают шумовкой, измельчают, вновь помещают в отвар, добавляют нарезанные морковь, лук и продолжают варить на медленном огне до готовности. За 15 мин до окончания варки в бульон добавляют зелень, специи, соль, взбитые белки. Ингредиенты перемешивают, снимают с отвара жир, процеживают и охлаждают.

Бульон можно добавлять в любые мясные блюда.

Заливной мусс из курицы

1 тушка курицы, 3 л воды, 2 стакана бульона, 2 столовые ложки желатина, 2 стакана сливок, 1 столовая ложка тертого мускатного ореха, соль по вкусу.

Курицу очищают, потрошат, моют, помещают в кастрюлю, заливают водой, варят до готовности, отделяют мясо от костей, дважды пропускают через мясорубку, отвар процеживают. Смешанный с водой желатин вливают в бульон.

Половиной полученной смеси заливают приготовленный фарш, перемешивают, добавляют тертый мускатный орех, соль и взбитые сливки. Готовую массу выкладывают в форму, облитую с внутренней стороны оставшимся желе, помещают в холодильник на 3–4 ч.

Перед подачей к столу форму с муссом ставят в горячую воду на 2–3 мин, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

Мусс из курицы

1 тушка курицы, 3 л воды, 3 соленых огурца, 1 луковица, по 1 столовой ложке измельченной петрушки и зеленого лука, 2 стакана сливок, 1 стакан майонеза, 0,5 стакана сухого белого вина, по 2 столовые ложки желатина и сахара, соль и перец по вкусу.

Подготовленную курицу помещают в кастрюлю, заливают водой, добавляют измельченный лук, перец и варят до готовности. Готовую курицу вынимают из бульона, остужают, мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, смешивают с вином и разведенным в бульоне желатином. Затем добавляют взбитые сливки, помещают массу в

форму, облитую холодной водой, и остужают в холодильнике.

Перед подачей к столу форму с муссом опускают в горячую воду на 2–3 мин, затем переворачивают на тарелку и снимают форму.

В отдельной посуде смешивают майонез, сахар, измельченные огурцы, петрушку и зеленый лук.

Мусс поливают приготовленным соусом.

Суфле из кур с зеленью

300 г куриного мяса, 1 яичный белок, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан молока, 3 стакана воды, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки красного вина, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мякоть курицы пропускают через мясорубку, полученный фарш протирают через сито, смешивают с вином, размягченным сливочным маслом и молоком.

Полученную массу помещают в холодильник на 40 мин, после чего хорошо взбивают. Яичный белок охлаждают, взбивают в пену, перемешивают с фаршем, солят и перчат. Порционную форму смазывают сливочным маслом, обсыпают панировочными сухарями и заполняют приготовленным фаршем.

В широкую кастрюлю наливают воду и готовят суфле на пару.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку, сверху посыпают измельченной зеленью укропа.

Рубец в горчичном соусе

1 кг сырого рубца, 3 л воды, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Рубец натирают солью, моют, очищают, обрезают края, замачивают на 2–3 ч в холодной воде. Затем целиком помещают в широкую кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят на медленном огне 3–4 ч. За 20–30 мин до готовности отвар солят.

Отварной рубец откидывают на дуршлаг, нарезают крупными кусками, солят, перчат, посыпают измельченным чесноком, сворачивают в рулет и варят 1–1,5 ч.

Готовый рулет охлаждают, не вынимая из бульона, после чего помещают под пресс и ставят в холодильник на 1–1,5 ч.

Перед подачей к столу блюдо нарезают в виде лапши, украшают нашинкованным репчатым луком.

Грудинка свиная заливная

500 г свиной грудинки, 1 яйцо, 1 помидор, 1 огурец, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 стакана желе, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, очищают от пленки и жира, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают на сливочном масле и запекают в предварительно разогретой духовке 40–50 мин.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом, заливают майонезом, смешанным с желе, посыпают зеленью укропа.

Рулет из телятины

1 телячья лопатка, 500 г телячьей печени, 4 кусочка хлеба, 3–4 ломтика шпика, 1 луковица, 0,5 пучка зелени петрушки, 2 стакана молока, перец и соль по вкусу.

Телячью лопатку моют, мякоть, отделенную от костей, нарезают кусками, солят, перчат и оставляют на столе на 40–50 мин. Печень моют, очищают от пленок, нарезают, обжаривают со шпиком и луком, охлаждают, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в холодном молоке хлебом. В полученную массу добавляют молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и соль.

Фарш выкладывают на куски телятины, заворачивают в виде рулета и запекают в предварительно разогретой духовке.

Готовый рулет кладут под груз и оставляют на 1 ч в холодильнике.

Телятина заливная (первый способ)

500 г телятины, 2–3 л воды, 2–3 зубчика чеснока, 1–1,5 чайной ложки желатина, соль и перец по вкусу.

Мясо отделяют от костей и варят в кипящей воде 3–4 ч.

Отдельно отваривают кости в течение 5–6 ч. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Отвар из костей процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют мясо, предварительно размоченный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Ингредиенты перемешивают и варят на слабом огне 5 мин.

Полученную смесь разливают в формы и помещают в холодильник.

Телятина заливная (второй способ)

500 г телятины, 500 г мясного желе, 2 столовые ложки говяжьего жира, 10 яиц, 1 корень петрушки, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 стакана соуса из хрена и сметаны, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мякоть телятины вместе с костями, отделенными от мяса, и кореньями обжаривают на говяжьем жире в сотейнике или на сковороде с толстым дном, затем доводят до готовности в духовке. Мясо охлаждают, нарезают порционными кусками.

На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Готовое блюдо ставят в холодильник на 2–2,5 ч.

Перед подачей к столу телятину нарезают порционными кусками и поливают соусом с тертым хреном и сметаной.

Поросенок заливной в мясном желе

1 поросенок, 5 л воды, 2 яйца, 1 лимон, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени петрушки, 400–500 мл мясного желе, 1 стакан соуса из хрена, перец черный молотый и соль по вкусу.

Поросенка варят до готовности, остужают и разрубают на порционные куски. Готовое мясное желе наливают в глубокое блюдо и помещают на 2 ч в холодильник. На застывшее желе выкладывают куски отварного поросенка и украшают мясо кружками огурцов, лимона, сваренных вкрутую яиц, листьями петрушки, зеленым луком. Готовое блюдо поливают желе и подают к столу с соусом из хрена.

Рулет из поросенка

1 поросенок, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 3–4 л воды, 2–3 яйца, 0,5 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка желатина, соль и перец по вкусу.

При помощи острого ножа поросенка ошкуривают, снимают кожу вместе с тонким слоем мяса. Затем на кожу выкладывают измельченный шпик, отварной язык, печень, ветчину, яйца и заливают продукты предварительно замоченным в воде желатином.

Ингредиенты сворачивают в виде рулета в марлевую салфетку, перевязывают шпагатом, помещают в кипящую воду и варят на слабом огне.

Готовое блюдо кладут под пресс и охлаждают. Перед подачей к столу рулет нарезают тонкими ломтиками, раскладывают на плоском блюде и украшают зеленью.

Зельц свиной

1 свиная голова, 4 свиные ножки, 1 кг свинины, 7 л воды, 1 корень петрушки, 3 луковицы, цедра 1 лимона, перец черный молотый и соль по вкусу.

Свиные голову, ножки, мясо вместе с кореньями помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной подсоленной водой и варят до готовности. Затем мясо отделяют от костей, мелко нарезают, помещают в отдельную посуду, добавляют мелко нарубленный лук, перец, соль, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 ч.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, помещают под гнет и ставят в холодильник.

Зельц свиной с языком

1 свиная голова, 1 телячья голова, 1 говяжий язык, 1 говяжий желудок, по 0,5 чайной ложки молотой корицы, гвоздики, мускатного ореха и фисташек, перец и соль по вкусу.

С телячьей и свиной голов срезают мясо, вместе с языком нарезают небольшими кусками и перемешивают. В полученную мясную смесь добавляют корицу, гвоздику, мускатный орех, очищенные и нарезанные фисташки, рубленый шпик. Готовой смесью начиняют желудок и варят 2–3 ч на умеренном огне.

Готовый продукт вынимают из кастрюли и в горячем виде кладут под гнет.

Зельц домашний

1 свиная голова, 2 свиные ножки, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 0,5 стакана винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Свиную голову разрубают на 2 части, заливают раствором соли и настаивают три дня.

Затем две половинки головы откидывают на дуршлаг, а в оставшемся бульоне варят свиные ножки.

Готовое мясо отделяют от костей, мелко нарезают, заливают бульоном, доводят до кипения, после чего добавляют дольки соленых огурцов без семян и кожицы, нашинкованный репчатый лук, соль, перец, сахар и винный уксус. Ингредиенты в кастрюле перемешивают и доводят до кипения. Зельц охлаждают в формах.

Сандвичи «Немецкие»

2 пшеничные булочки, 1 банан, 4 столовые ложки арахисового масла, 1 столовая ложка сливочного масла.

Булочки разрезают вдоль и вынимают часть мякоти. Банан разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом. Полученную массу помещают в булочки и обжаривают с двух сторон.

Сандвичи «Магия»

2 пшеничные булочки, шницель из индейки, 3 помидора, 350 г острого сыра, по 2 веточки петрушки и базилика.

Шницель разрезают на 2 части и выкладывают на булочки. Сверху помещают помидоры, нарезанные кружочками, ломтики

сыра и измельченную зелень. Сандвичи выкладывают на противень, помещают в предварительно разогретую в духовку и выпекают до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сандвичи «Орешек»

1 батон, 150 г плавленого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 4 зубчика чеснока, 2 стакана грецких орехов, соль и перец по вкусу.

С батона срезают корку и при помощи ножа придают форму прямоугольника, после чего разрезают вдоль на 2 части.

Для приготовления пасты орехи и чеснок пропускают через мясорубку. Плавленый сыр растирают с 1 ложкой майонеза, затем полученную массу смешивают с орехово-чесночной пастой, солят и перчат.

Приготовленную пасту намазывают на одну половину батона и накрывают второй.

Сандвичи «Особые»

1 батон, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 100 г плавленого сыра, 4 зубчика чеснока, 2–3 веточки петрушки.

Пропускают через мясорубку грецкие орехи и чеснок. В отдельной посуде растирают плавленый сыр с майонезом, перемешивают и добавляют к полученной массе молотые орехи и чеснок. С батона срезают корку, придают ему при помощи ножа форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 половины. Одну половину батона намазывают размягченным сливочным маслом, а другую – сырной массой.

Намазанные половинки соединяют вместе, кладут в полиэтиленовый пакет и помещают в холодное место на 1–2 ч.

Перед подачей к столу батон нарезают тонкими ломтиками и украшают зеленью.

Сандвич «Идея»

2 ломтика пшеничного хлеба, 1 ломтик ветчины, 3 помидора, 1 огурец, 2 редиса, 4 листа зеленого салата, 2

веточки петрушки, 1 столовая ложка майонеза, 2,5 столовой ложки сливочного масла.

Ломтики хлеба намазывают маслом, кладут на один из них лист салата и смазывают майонезом. Поверх салата помещают несколько кружочков помидоров и ломтик обжаренной ветчины. Ингредиенты накрывают листом салата.

На получившийся бутерброд выкладывают второй ломтик хлеба, прокалывают тонкой металлической шпажкой, сверху украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и измельченной зеленью петрушки.

Сандвичи «Соблазн»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 150 г ветчины, 150 г острого сыра, 1 помидор, 2 стебля зеленого лука, 3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки горчицы, соль по вкусу.

Сыр и ветчину тонко нарезают. Три ломтика хлеба смазывают горчицей. На одну половину ломтика кладут ветчину, а на вторую – сыр. Помидор нарезают кружочками и помещают на сандвичи.

Сандвичи солят, посыпают измельченной зеленью лука, поливают майонезом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Гавиа»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 100 г свинины, 100 г говядины, 1 луковица, 1 помидор, 3 веточки петрушки, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка жира, 2 чайные ложки горчицы, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают кубиками, солят, перчат и обжаривают на жире до готовности. Затем перемешивают его с измельченным луком. Три ломтика хлеба смазывают горчицей и сверху выкладывают мясо.

Сандвичи поливают майонезом, украшают нарезанным кружочками помидором, тертым сыром, нарезанной зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Турист»

6 ломтиков ржаного хлеба, 200 г вареной колбасы, 1 кабачок, 1 луковица, 3–4 веточки петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки кетчупа, соль по вкусу.

Кабачок нарезают кружками, солят и обжаривают на растительном масле. На 3 ломтика хлеба выкладывают нарезанную колбасу. Сверху помещают кабачок, нашинкованную зелень и нарезанный кольцами лук.

Сандвичи поливают кетчупом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Минутка»

4 ломтика хлеба, 70 г вареной колбасы, 1 помидор, 4 веточки петрушки.

Вареную колбасу разрезают на 2 ломтика и выкладывают на хлеб. Помидор нарезают кружками и помещают на колбасу.

Сандвичи украшают зеленью, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Утро»

4 ломтика пшеничного хлеба, 200 г свинины, 1 яйцо, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Свинину разрезают на 2 куска, отбивают, солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо, обваливают в сухарях и обжаривают на растительном масле. Два ломтика хлеба намазывают горчицей, выкладывают на них отбивные.

Майонез перемешивают с измельченным чесноком и поливают им мясо. Лук нарезают кольцами и выкладывают на бутерброды. Сандвичи накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Восторг»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 250 г копченой

колбасы, 150 г острого сыра, 3 листа салата, 3 чайные ложки майонеза.

Колбасу нарезают кружками и выкладывают на 3 ломтика хлеба. Сыр разрезают на 3 кусочка, смазывают майонезом и помещают на хлеб.

Сверху на сандвичи кладут по одному листу салата и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Детские»

4 ломтика хлеба, 120 г ветчины, 80 г неострого сыра, 1 яйцо, 0,5 стакана миндальных орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Ломтики хлеба обмакивают во взбитое с солью яйцо и обжаривают на сливочном масле до румяной корочки, после чего остужают.

Ветчину разрезают на 4 кусочка и помещают 2 из них на обжаренный хлеб. Сыр разрезают на 2 ломтика.

Орехи измельчают, кладут ровным слоем на сыр. Сверху помещают оставшуюся величину. Сандвичи накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сандвичи «Юнга»

4 ломтика отрубного хлеба, 100 г консервированной морской капусты, 150 г мойвы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки муки, соль и перец по вкусу.

Мойву промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают на растительном масле до румяной корочки и остужают.

Затем рыбу выкладывают на 2 ломтика хлеба, смазанных майонезом. Сверху кладут морскую капусту, накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Английская кухня

Суп-пюре «Английский»

150 г мяса курицы, 1,5 л воды, 1 луковица, 2–3 корня петрушки, 3 ломтика поджаренного пшеничного хлеба, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2,5 столовой ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленную курицу варят с кореньями и измельченным луком. Отварную курицу вынимают из бульона, отделяют мякоть, а кости и кожу вновь опускают в посуду с бульоном и продолжают варить еще 1 ч.

Мясо курицы 2–3 раза пропускают через мясорубку, после чего помещают в кипящий бульон, доводят до кипения, вливают смесь масла и муки, горячее молоко и добавляют соль.

Готовый суп подают к столу с гренками.

Суп с индейкой и грибами

500 г индюшачьих грудок без костей, 350 г шампиньонов, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана риса, 3 столовые ложки муки, 0,5 чайной ложки черного молотого перца.

Кастрюлю с бульоном и добавленной в него водой ставят на плиту. Индюшачьи грудки помещают в кипящий отвар. Затем добавляют перец, накрывают кастрюлю крышкой и варят суп еще 15–20 мин. После варки мясо вынимают и кладут на тарелку. Чеснок измельчают, лук, морковь и грибы крупно нарезают.

В отдельной кастрюле на среднем огне разогревают растительное масло, помещают лук и чеснок и пассеруют 3 мин, затем добавляют сливочное масло, рис, морковь и грибы.

Ингредиенты тушат, помешивая, еще 3–5 мин, после чего всыпают муку и обжаривают.

Полученную массу вливают в бульон и доводят до кипения. Потом огонь убавляют и варят суп 20 мин до готовности. Затем в блюдо вливают молоко, варят 2 мин.

Готовое блюдо подают к столу, положив в тарелки с супом

разрезанное на небольшие кусочки индюшачье мясо.

Куриный суп с раками и цветной капустой

1 тушка курицы, 2 л воды, 25 раков, 500 г цветной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок спаржи, по 1 корню петрушки и сельдерея, 0,5 пучка зелени петрушки, сок 1 лимона, 6 горошин душистого перца, 1 столовая ложка готового ракового масла, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, соль по вкусу.

Курицу нарезают небольшими кусками, помещают в кастрюлю, заливают водой, доводят до кипения, вынимают мясо, бульон процеживают и заливают им курицу. В бульон добавляют соль, перец горошком, коренья и варят курицу до готовности.

Затем в готовый бульон вливают лимонный сок, добавляют топленое масло, измельченную зелень петрушки. Мясо вынимают из бульона. Муку растирают с раковым маслом и помещают в бульон. Отдельно отваривают цветную капусту, раковые шейки и ножки. Ингредиенты помещают в приготовленный бульон, добавляют спаржу, доводят смесь до кипения, после чего заливают ею курицу.

Суп «Душистый»

300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 стакана воды, 2 столовые ложки вермишели, по 0,25 чайной ложки имбиря и гвоздики, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, нарезают небольшими кусочками, помещают в кастрюлю, добавляют нарезанные морковь, лук, корень сельдерея, соль, перец, имбирь, гвоздику, заливают водой, накрывают посуду крышкой и варят 30–35 мин.

Затем всыпают в бульон вермишель и варят суп до готовности. К столу блюдо подают охлажденным или в горячем виде.

Кролик жареный

200 г кроличьего мяса, 20 г свиного шпика, 1,5

столовой ложки сметаны, 1 столовая ложка маргарина, соль по вкусу.

Мясо нашпиговывают свиным салом, солят, смазывают сметаной и обжаривают на маргарине. Готовое блюдо поливают выделившимся мясным соком и подают к столу. В качестве гарнира рекомендуется использовать спагетти.

Свиные рулеты по-английски

8 свиных отбивных, 4 помидора, 5 зубчиков чеснока, 1 имбирный корень, 0,5 стакана растительного масла, по 2 столовые ложки хереса и соевого соуса, кориандр, шафран, перец черный молотый и соль по вкусу.

Из 3 столовых ложек растительного масла, хереса, соевого соуса, соли, перца, шафрана, имбирного корня, 3 зубчиков измельченного чеснока и кориандра готовят маринад и помещают в него на 1 ч мясо.

Для приготовления начинки помидоры моют, мелко нарезают и смешивают с измельченным чесноком. На куски маринованного и смазанного маслом мяса выкладывают начинку, сворачивают куски в форме трубочек и обвязывают нитью. Готовые рулеты обжаривают на гриле.

Печень в горшочке

500 г печени, 15 клубней картофеля, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 1,5 стакана мясного бульона, 5 столовых ложек жира, 1 столовая ложка томата-пюре, соль по вкусу.

Печень очищают от пленок, моют, нарезают небольшими кусками и обжаривают на жире. Картофель очищают, нарезают кубиками и обжаривают на жире. Лук измельчают и пассеруют на жире с добавлением томата-пюре.

Ингредиенты кладут в горшочек слоями: печень, картофель и лук. Затем блюдо солят, заливают бульоном, накрывают посуду крышкой и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают сверху измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Фаршированные куриные ножки

1 тушка курицы, 100 г куриной печени, 5 ломтиков белого хлеба, 200 г шампиньонов, 0,5 стакана молока, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2,5 столовой ложки сливочного или топленого масла, 1 чайная ложка порошка мускатного ореха, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют, разрезают на 2 части, ножки отделяют, аккуратно снимают кожу, у коленца перерубают косточку.

Мякоть отделяют от костей, пропускают через мясорубку, смешивают с вымоченным в молоке хлебом и нарезанным луком и вновь пропускают через мясорубку. Полученный фарш смешивают с солью, перцем и порошком мускатного ореха.

Тушеную печень нарезают, смешивают с куриным фаршем, кусочками шампиньонов, фаршируют этой массой кожу, снятую с ножек, зашивают ниткой и обжаривают на топленом или сливочном масле.

Обжаренные ножки освобождают от ниток, поливают блюдо маслом, оставшимся после жарки, и подают к столу.

Индейка, фаршированная муссом

500 г индейки, 500 г говяжьих костей, 2,5 л воды, 1 морковь, 10 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки желе, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки порошка мускатного ореха, 1 пучок зелени петрушки, 1 корень сельдерея, соль и перец черный молотый по вкусу.

Индейку обрабатывают, помещают в кастрюлю вместе с говяжьими костями, заливают холодной водой, ставят на сильный огонь и доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем огонь убавляют, бульон солят и продолжают варить мясо и кости на медленном огне до готовности.

Для приготовления мусса часть отварного мяса индейки пропускают 2 раза через мясорубку, охлаждают, взбивают венчиком, постепенно добавляя сливочное масло и 1 ложку охлажденного желе. Готовый мусс заправляют перцем, порошком мускатного ореха и измельченной зеленью петрушки.

Оставшееся мясо отварной индейки вынимают из бульона, накрывают влажной хлопчатобумажной салфеткой, охлаждают и отделяют мясо от костей. На грудную кость выливают мусс, украшают блюдо половинками вареных яиц, фигурно нарезанной

морковью, листьями и веточками зелени петрушки, измельченным корнем сельдерея. Сверху птицу смазывают желе и подают к столу.

Цыпленок в глине

1 тушка цыпленка, 100 г куриных потрохов, 100 г куриной печени, 2 сладких перца, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа, 0,5 стакана риса, 2 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Цыпленка начиняют фаршем из нашинкованных овощей, риса, потрохов, нарезанных маленькими кусочками, и измельченной печени. Затем добавляют перец, соль и нашинкованную зелень. Цыпленка смазывают майонезом, заворачивают в пергаментную бумагу, обмазывают глиной и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Запеченного цыпленка освобождают от глины, выкладывают на блюдо, смазывают майонезом, посыпают оставшейся зеленью укропа и подают к столу.

Индейка «Праздничная»

1 тушка индейки, потроха индейки, 2 яйца, 1 луковица, 5 клубней картофеля, 3 помидора, 1 огурец, 1 пучок зелени петрушки, 20 г дрожжей, 4 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки муки, по 1 чайной ложке майорана и карри, по 1,5 чайной ложке соли и перца.

Мелко нарубленные потроха, лук, майоран, перец, соль, карри, яйца и панировочные сухари перемешивают с дрожжами, разведенными в теплом молоке, всыпают просеянную муку и замешивают тесто.

Подготовленную индейку натирают солью и перцем снаружи и изнутри, обмазывают маслом, начиняют тестом и выпекают в предварительно разогретой духовке 3 ч, периодически поливая индейку образующимся соком.

Готовую птицу выкладывают на блюдо, вокруг помещают жаренный во фритюре картофель. Блюдо украшают ломтиками помидоров и огурца, измельченной зеленью петрушки, посыпают зеленым горошком и подают к столу.

Куриные окорочка в грибном соусе

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 200 г свежих грибов, 1 лавровый лист, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 5 горошин душистого перца, 5 столовых ложек белого вина, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 звездочка гвоздики, соль и перец черный молотый по вкусу.

Окорочка разрубают на порционные куски, натирают солью, черным перцем, обжаривают их на разогретом растительном масле и перекладывают в другую посуду.

В растительном масле пассеруют нарезанный лук вместе с лавровым листом и гвоздикой. Затем в массу вливают бульон и вино, добавляют душистый перец и держат 10 мин на слабом огне, после чего процеживают.

Окорочка заливают полученным бульоном, варят 20 мин, после чего отделяют мясо от костей, бульон еще раз процеживают и варят в нем нарезанные грибы до готовности.

Муку обжаривают на сливочном масле, смешивают с горячим бульоном и, помешивая, заправляют лимонным соком. В соус помещают грибы и куриное мясо и тушат 10 мин. При подаче к столу блюдо украшают нарубленной зеленью.

Курица, запеченная в фольге

1 тушка курицы, 2–3 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Подготовленную курицу натирают измельченным чесноком, солью и перцем. Затем птицу заворачивают в фольгу, помещают на противень и запекают в предварительно разогретой духовке 30–40 мин.

Заливное «Оригинальное»

350 г телячьей печени, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, 4–5 горошин душистого перца, 2–3 дольки апельсина, 1 стакан готового куриного бульона, 0,5 стакана белого вина, 2,5 столовой ложки

растительного масла, 0,5 чайной ложки желатина, зелень петрушки, соль по вкусу.

Печень промывают, удаляют пленку, нарезают крупными кусками, обжаривают на растительном масле и выкладывают в глубокую тарелку. Лук и сладкий перец измельчают и обжаривают.

В 0,5 стакана холодного куриного бульона замачивают желатин, а оставшуюся часть отвара смешивают с вином, солью, черным перцем и доводят до кипения. Полученной смесью заливают обжаренную печень, вливают бульон с желатином и перемешивают.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки, украшают дольками апельсина и подают к столу.

Рыба и заливные морепродукты под майонезом

500 г филе рыбы, 100 г раковых шеек или крабов, 7 штук моркови, 1 пучок зелени укропа, 2 стакана воды, 1 стакан желе, 1,5 стакана майонеза, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе рыбы нарезают небольшими кусками, припускают в подсоленной воде, выкладывают на металлическую тарелочку, поливают соусом из майонеза и желе и добавляют перец и соль.

Куски рыбы помещают на широкое плоское блюдо, украшают смесью майонеза, раковых шеек или крабов и вареной моркови, посыпают зеленью укропа и подают к столу.

Заливное из морской рыбы

1 кг рыбы или 500 г филе, 2 л воды, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 1 пачка желатина, 1 стакан майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, вареные овощи для украшения, перец и соль по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, снимают кожу. Хвост, плавники, голову и кожу помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют зелень, коренья, луковицу, морковь, перец, доводят бульон до кипения, снимают пену и жир и варят при слабом кипении 1 ч.

В горячий бульон кладут рыбу и варят при слабом кипении. За 5 мин до готовности бульон солят, добавляют перец горошком и лавровый лист. Готовую рыбу вынимают из кастрюли, в бульон вливают лимонный сок и процеживают отвар.

Замоченный в холодной кипяченой воде желатин добавляют в горячий бульон и, непрерывно помешивая, нагревают смесь, не доводя до кипения. Охлажденную рыбу очищают от костей, мелко нарезают, посыпают измельченной зеленью, смешивают с желе и майонезом, выкладывают на блюдо и остужают в холодильнике.

В бульоне с лимонным соком смачивают листочки петрушки, выкладывают на рыбу, затем заливают блюдо оставшейся массой.

Заливное из тушеного мяса

500 г говядины, 2 яйца, 2 стакана воды, 1,5 чайной ложки желатина, 200 г маринованных фруктов, 1 пучок зелени укропа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говядину моют, разрезают на большие куски, помещают в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой, солят, перчат и тушат до готовности. Готовое остывшее мясо нарезают тонкими ломтиками и заливают горячим бульоном с добавлением желатина. На противень наливают оставшийся бульон, выкладывают в него мясо, сверху украшают кружками сваренных вкрутую яиц, измельченной зеленью укропа, маринованными фруктами и запекают до готовности.

Заливное из курицы

1 цыпленок, 200 г супового овощного набора без капусты, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 3 стакана воды, 3 чайные ложки желатина, 1 пучок зелени петрушки, 4 листика салата, соль.

Цыпленка моют, помещают в кастрюлю и заливают холодной водой, доводят до кипения и солят. В кипящую воду помещают нарезанные соломкой овощи и варят 40 мин на слабом огне. Отварное мясо охлаждают, очищают от кожи и костей и делят на небольшие кусочки.

Желатин замачивают в холодной кипяченой воде и растворяют в горячем курином бульоне. На дно другой посуды наливают 0,5 стакана отвара и ставят в холодильник. На застывшее желе выкладывают зеленый горошек, сваренные в

бульоне овощи, измельченную зелень петрушки. На овощи кладут кусочки куриного мяса, заливают оставшимся отваром с добавлением желатина и помещают в холодильник.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку, украшают листьями салата и подают к столу.

Цыпленок заливной

1 цыпленок, 2 стручка красного маринованного перца, 1 соленый огурец, 1 луковица, 5–6 маслин, 1 стакан желе, 2,5 столовой ложки топленого масла, соль по вкусу.

Цыпленка запекают в духовке или поджаривают на сковороде на топленом масле до румяной корочки, охлаждают, заливают желе и помещают в холодильник на 2 ч.

Перед подачей к столу блюдо украшают перцем, кольцами лука и кружочками огурца, маслинами.

Форшмак из курицы с сельдью

500 г жареной курицы, 100 г филе сельди, 3–4 луковицы, 5 яиц, 1 пучок зелени петрушки, 1,5 стакана сливок, 0,5 стакана панировочных пшеничных сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мякоть обжаренной курицы, филе сельди и лук пропускают через мясорубку. Полученную массу протирают через сито, смешивают с перцем, солью и сырыми желтками. Отдельно взбивают яичные белки и сливки и добавляют к фаршу.

Полученную смесь выкладывают в обсыпанную сухарями форму, поливают сливочным маслом и запекают в предварительно разогретой духовке. Готовый форшмак остужают, разрезают на порции и посыпают измельченной зеленью.

Закуска мясная

1 кг филе свинины, 2–3 соленых огурца, 5–6 зубчиков чеснока, перец черный молотый и соль по вкусу.

При помощи острого узкого ножа в филе свинины делают проколы и помещают в них разрезанные вдоль зубчики чеснока. Затем мясо солят, перчат и помещают в предварительно разогретую духовку. Запекают свинину до готовности, затем остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают солеными огурцами, нарезанными кружками.

Поросенок заливной молочный

1 поросенок весом 2–2,5 кг, 5–5,5 л воды, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 лимон, 1 яйцо, 3 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца, 1 чайная ложка желатина, 0,25 чайной ложки гвоздики, соль по вкусу, зелень укропа.

Поросенка потрошат, промывают, разрубают на части, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, добавляют очищенные коренья и лук и ставят на огонь. С закипевшего бульона снимают пену, закрывают кастрюлю крышкой и варят мясо 40–50 мин.

В кипящий бульон добавляют перец горошком, лавровый лист, гвоздику, желатин, после чего отвар процеживают и остужают. Отварное мясо выкладывают в глубокую посуду, заливают бульоном и украшают кружками сваренного вкрутую яйца, моркови, лимона, веточками зелени укропа.

Заливное из филе дичи

1 рябчик или куропатка, по 200 г ветчины и вареного языка, 10 сваренных вкрутую яиц, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан мясного желе, 0,5 банки майонеза, 1 стакан чернослива, соль по вкусу.

Куропатку или рябчика обрабатывают, припускают и охлаждают. Мясо отделяют от костей и разделывают на части. Небольшой кусок филе надрезают острым ножом, вставляют в прорези ломтики яичных белков, кусочки ветчины, вареного языка и заливают ингредиенты мясным желе. Самый большой кусок мяса заливают майонезом, смешанным с желе.

Готовое блюдо украшают нарезанной вареной морковью, измельченной зеленью петрушки, черносливом и поливают желе.

Сандвичи «Старая Англия»

2 булочки с тмином, 100 г свинины, 1–2 столовые ложки растительного масла или жира, 2 столовые ложки майонеза, 0,5 стакана куриного бульона, 0,5 стакана кедровых орехов, 2 ломтика сыра, 1 чайная ложка горчицы, по 2 веточки петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Булочки разрезают вдоль на 2 части и из нижних половинок вынимают мякоть. Свинину нарезают соломкой и обжаривают 5 мин на жире. Затем мясо перчат, солят, заливают куриным бульоном, накрывают крышкой и тушат до готовности.

Кедровые орехи очищают и всыпают в мясо. Затем добавляют измельченную зелень, перемешивают ингредиенты, после чего бульон сливают и выкладывают полученную массу на нижнюю часть булок, смазанных горчицей и майонезом.

Сверху помещают ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сандвичи «Граф»

2 пшеничные булочки, 100 г бекона, 1 помидор, 0,5 плода авокадо, 3 веточки спаржи, 0,5 стакана тертого сыра, по 2 столовые ложки томатной пасты и сливочного масла.

Бекон нарезают ломтиками и обжаривают на сливочном масле, помидор и авокадо нарезают кубиками. Ингредиенты смешивают с томатной пастой, измельченной спаржей, тертым сыром. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь помещают полученную массу. Сандвичи запекают в предварительно разогретой духовке.

Сандвичи «По-английски»

2 пшеничные булочки, 100 г мяса индейки, 1 яблоко, по 2 веточки укропа и петрушки, 0,5 стакана орехов, по 1 столовой ложке лимонного сока, сливочного масла и майонеза.

Мясо индейки нарезают небольшими кусочками и тушат с

добавлением сливочного масла до готовности. Яблоко очищают от кожицы, измельчают, перемешивают с рублеными орехами. В полученную смесь добавляют мясо, нашинкованную зелень, майонез и лимонный сок.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь помещают подготовленную массу.

Сандвичи «Заморские»

1 батон, 400 г креветок, 2 помидора, 1,5 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу.

С батона срезают корку, придают ему при помощи ножа форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 части. Креветки промывают, отваривают в подсоленной воде, затем очищают и мелко рубят. Помидоры ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, затем нарезают кубиками, добавляют майонез и укроп. Ингредиенты солят, перчат и смешивают с нарезанными креветками. Масло растирают с томатной пастой и намазывают полученной смесью одну половину батона, сверху кладут слой фарша из креветок и накрывают второй частью.

Бутерброды «Вечерний Лондон»

2 ломтика пшеничного хлеба, по 2 ломтика ветчины и сыра «Гауда», по 0,5 яблока и груши, 1 столовая ложка сливочного масла.

Хлеб смазывают слоем сливочного масла. Сверху кладут ломтики ветчины и сыра. Половинки фруктов очищают от кожицы и сердцевины, тонко нарезают и выкладывают на бутерброд.

Английский торт к чаю

3 яйца, 0,5 пачки сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан картофельной муки, 0,5 стакана молока, 0,5 кг засахаренных вишен без косточек, 2 столовые ложки пшеничной муки, по 2 столовые ложки коринки, измельченных цукатов и миндаля, 2 столовые ложки

рома, 0,5 чайной ложки цедры лимона, 0,5 пакетика ванильного сахара, по 0,5 чайной ложки соды и соли.

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбивают, смешивают с картофельной и пшеничной мукой, солью, содой и яйцами.

Миндаль очищают, растирают и добавляют вместе с ягодами коринки и цукатами в тесто. Вишни нарезают, посыпают мукой, сбрызгивают ромом и добавляют в тесто.

Полученную массу перемешивают, помещают в смазанную жиром форму и выпекают в предварительно разогретой духовке 40 мин при средней температуре.

Печенье «Английское»

100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 3 столовые ложки изюма без косточек, корица и соль по вкусу.

Яйцо растирают с сахаром, добавляют муку, корицу и изюм, перемешивают и дают расстояться в течение 1,5–2 ч. Затем формуют из теста небольшие лепешки, смазывают желтком и выпекают 10–15 мин в предварительно разогретой духовке.

Печенье соленое

100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 столовые ложки молока, соль по вкусу.

Муку смешивают с маслом до получения эластичной массы. Тесто выдерживают 1–1,5 ч, затем тонко раскатывают и нарезают прямоугольными кусочками.

Печенье выкладывают на противень, смазывают смешанным с солью молоком и выпекают в разогретой духовке 5–7 мин. Горячее печенье снова смазывают подсоленным молоком.

Печенье с сахарной глазурью

150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 белок, 1,5 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 0,75 стакана воды, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Муку смешивают с измельченным холодным маслом, добавляют воду, лимонный сок, яйцо и соль.

Тесто вымешивают, ставят в холодильник на 1 ч, затем раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и нарезают ромбиками. Укладывают печенье на противень и смазывают взбитым с сахарной пудрой белком. Выпекают в разогретой духовке 10–15 мин.

Итальянская кухня

Суп с кальмарами

300 г кальмаров, 3–4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, 4 стакана воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки риса, перец черный молотый и соль по вкусу.

Кальмаров очищают от пленки, моют и нарезают соломкой. Мелко нарезают картофель, лук, морковь, корни петрушки и сельдерея, помещают их в кастрюлю, добавляют масло и варят на сильном огне 15–20 мин. Затем овощи заливают водой и продолжают варить в течение 10 мин, после чего добавляют промытый рис, лавровый лист, соль, перец, подготовленных кальмаров и варят суп на среднем огне 15–20 мин.

Готовый суп подают к столу охлажденным.

Студень из говяжьих ножек

2 говяжьи ножки, 3,5 л воды, 2 яйца, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1 корень петрушки, 1 лимон, 5–6 горошин черного перца, 2 столовые ложки 3 %-ного раствора уксусной кислоты, соль по вкусу.

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3–4 ч, помещают в глубокую кастрюлю, добавляют коренья, перец, заливают ингредиенты водой, солят, ставят посуду на сильный огонь, доводят бульон до кипения, после чего убавляют огонь и варят ножки 7–8 ч. Отварные коренья вынимают из кастрюли, а ножки продолжают варить еще 4 ч.

Готовое мясо отделяют от костей и мелко нарезают. Бульон процеживают, выливают в кастрюлю, добавляют сырые яйца, перемешивают, ставят кастрюлю на огонь и доводят отвар до кипения.

В готовый процеженный бульон вливают уксус. Нарезанное мясо раскладывают по формам, украшают ломтиками лимона, вареной моркови, посыпают измельченным чесноком, заливают бульоном и ставят в холодильник на 3 ч.

Бульон куриный «Острый»

1 тушка курицы, 1,5 л воды, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 3 стакана воды, 0,5 чайной ложки кориандра, 1 чайная ложка смеси красного молотого перца и имбиря, соль по вкусу.

Подготовленную курицу разрезают на порционные куски, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, солят и варят до готовности на слабом огне.

Кориандр, смесь имбиря и красного молотого перца толкут в ступке, разбавляют бульоном, затем смешивают с тонко нарезанным и пассированным в растительном масле луком. Полученную смесь доводят до кипения.

Куски курицы выкладывают на тарелки, заливают бульоном и подают к столу.

Мясо заливное «Ассорти»

500 г ветчины, 500 г мясного желе, 3 яйца, 1 морковь, 1 огурец, 2 помидора, 4 листика салата, 0,5 стакана соуса из хрена, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, половина лимона.

В порционные формы наливают желе и ставят на 1 ч в холодильник, после чего к застывшей на стенках массе фиксируют кусочки лимона, нарезанных вареных овощей и сваренных вкрутую яиц.

Ветчину нарезают ломтиками, выкладывают в формы, заливают желе, украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, листьями салата, зеленым горошком.

Мусс из куриного паштета в желе

300 г куриного паштета, 2 яйца, 1 лимон, 4 листа салата, 0,5 стакана овощного отвара, 4 чайные ложки желатина, соль по вкусу.

Куриный паштет растирают с желтками. Желатин замачивают в 0,25 стакана холодного овощного отвара, после чего заливают оставшимся горячим бульоном, перемешивают и остужают.

В паштет вливают половину растворенного желатина и взбитые белки, добавляют соль.

Полученную массу выкладывают в небольшую круглую кастрюлю, на дно которой предварительно помещают фольгу или пергаментную бумагу. Затем на 1 ч помещают смесь в холодильник.

Застывшую массу вынимают из кастрюли вместе с фольгой, выравнивают края и вновь помещают в холодильник.

Оставшийся желатин вводят в отвар, наливают в кастрюлю и помещают в холодильник. На застывшее желе выкладывают паштетную массу, а в образовавшееся вокруг паштета пространство заливают отвар с желатином, после чего блюдо вновь помещают в холодильник.

Готовый мусс вынимают из формы, разрезают на порции, украшают ломтиками лимона, зеленым салатом, а желе подогревают на пару.

Язык в желе

1 кг языка, 3 л воды, 1 луковица, 1 яйцо, 1 соленый огурец, 1 пакетик желатина, 500 мл мясного бульона, 5–6 горошин черного перца, 2–3 лавровых листа, 1 пучок зелени укропа, 1 корень петрушки, соль по вкусу.

Язык варят в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанной петрушки, репчатого лука. Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, сваренного вкрутую яйца, листьями зелени и заливают готовым мясным бульоном с добавлением желатина.

Поросенок с хреном

1 поросенок, 4 л воды, 2 огурца, 2 помидора, 1 морковь, 1 лавровый лист, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени укропа, 2 стакана соуса с хреном и сметаной, 1,5 стакана желе, перец черный молотый и соль по вкусу.

Обработанного поросенка заворачивают в салфетку, обвязывают шпагатом, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, добавляют морковь, лук, петрушку и доводят блюдо до кипения на сильном огне. Затем снимают пену и продолжают варить на слабом огне 50–60 мин. Незадолго до окончания варки

в кастрюлю добавляют лавровый лист.

Отварного поросенка охлаждают, не вынимая из бульона, разрубают вдоль туловища на 2 части, разрезают на порционные куски.

Готовое блюдо украшают дольками огурца, помидоров и измельченной зеленью и подают к столу с соусом из хрена со сметаной.

Поросенок фаршированный

1 поросенок, 500 г отварной телятины, 100 г свиного шпика, 300 г отварного языка, 2 яйца, 4 л воды, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан молока, 1,5 стакана соуса из хрена со сметаной, 2 стакана желе, 0,5 чайной ложки толченого мускатного ореха, перец черный молотый и соль по вкусу.

Обработанного поросенка разрезают вдоль брюха, удаляют кости при помощи острого ножа, разрез на брюхе зашивают нитками, оставив небольшое отверстие посередине, через которое начиняют тушку фаршем.

Для приготовления фарша свиной шпик, телятину, язык пропускают через мясорубку, перемешивают, добавляют в полученную массу сырые яйца, молоко, толченый мускатный орех и перец. Ингредиенты тщательно перемешивают. Затем поросенка заворачивают в салфетку, перевязывают шпагатом, помещают в глубокую кастрюлю, добавляют кости, заливают холодной водой, добавляют корень петрушки, лук, перец, соль и варят на слабом огне до готовности.

Отварного поросенка охлаждают, не вынимая из бульона, помещают под пресс и ставят в холодильник на 3 ч.

Готовое блюдо разрезают на небольшие куски, заливают желе, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с соусом из хрена со сметаной.

Котлеты на гриле

400 г рубленого мяса, 230 г консервированных побегов бамбука, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2,5 столовой ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки специй, перец черный молотый и соль по вкусу.

Побеги бамбука измельчают с зеленью петрушки, смешивают с мясом, мелко нарезанным чесноком, сухарями и сырым яйцом.

В массу кладут специи, солят, формуют котлеты и обжаривают их на гриле.

Говяжье филе с мадерой

200 г говяжьей вырезки, 20 г шампиньонов, 5–6 клубней картофеля, 1 банка зеленого горошка, 1 стакан красного соуса, 0,5 стакана мадеры, 1 столовая ложка топленого сала, перец черный молотый и соль.

Мясо промывают, нарезают небольшими порционными кусками, перчат, солят, обжаривают на решетке, смазанной салом, до готовности.

Жареное филе выкладывают на блюдо, украшают вареными шампиньонами, жареным картофелем и зеленым горошком, сверху поливают красным соусом с добавлением мадеры.

Итальянские котлетки

600 г говяжьего фарша, 100 г шпика, нарезанного полосками, 4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Из фарша формуют 4 большие котлеты, оборачивают их полосками шпика, которые скрепляют при помощи шпажек.

Котлеты смазывают растительным маслом и обжаривают на разогретой сковороде 5–10 мин. Готовые котлеты посыпают солью, перцем и подают к столу на поджаренных ломтиках хлеба.

Колбаски из говядины

1,5 кг говядины, 2 луковицы, 4 ломтика белого хлеба, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли.

Мясо дважды пропускают через мясорубку, солят и перемешивают. Из полученного фарша формуют плоские колбаски, смазывают их растительным маслом и запекают на решетке 15 мин.

Готовое блюдо подают к столу с нарезанным кольцами луком и ломтиками белого хлеба.

Деликатесная свинина

750 г свиного филе, 100 г копченого шпика, 2 красных сладких перца, 2 луковицы, 50 г шампиньонов, 0,5 стакана растительного масла, карри, вода, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо моют, нарезают крупными кусками. Лук, перец и шпик нарезают ломтиками и, чередуя с шампиньонами, нанизывают на вертел.

Ингредиенты солят, перчат и добавляют карри. Вертел кладут на смазанную растительным маслом решетку и обжаривают мясо над раскаленными углями.

Свинина с яблоками

200 г свинины, 1 луковица, 2 яблока, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 стакан риса, 0,5 стакана мясного бульона, соль по вкусу.

Свиную вырезку моют, удаляют сухожилия, нарезают ломтиками, отбивают, рубят небольшими кусками, обжаривают на топленом сале, солят, соединяют с измельченным луком и, помешивая, продолжают жарить 5 мин.

Затем мясо с луком посыпают пшеничной мукой, предварительно слегка обжаренной на сковороде, и перемешивают.

Яблоки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают кубиками, заливают бульоном и варят 5 мин на сильном огне. Полученную смесь кладут в горшочек, добавляют жареное мясо, перемешивают и тушат блюдо до готовности.

Свинину с яблоками украшают измельченной зеленью петрушки и подают к столу с гарниром из рассыпчатой рисовой каши.

Почки в сметане

800 г почек, 2 моркови, 2 репы, 4 клубня картофеля,

3 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка томата-пюре, 2 столовые ложки топленого масла, вода, соль и перец черный молотый по вкусу.

Почки разрезают на 2 части, заливают холодной водой, вымачивают, периодически меняя воду, 3–4 ч, затем почки вынимают, помещают в кастрюлю, вновь заливают водой, ставят на огонь и доводят до кипения. Процедуру повторяют 2 раза.

Обработанные почки заливают подсоленной горячей водой, варят до готовности, остужают, промывают, нарезают ломтиками и обжаривают на топленом масле. Отдельно обжаривают картофель и морковь.

В горшочек выкладывают почки, картофель, морковь и нарезанную соломкой репу. Ингредиенты заливают сметаной и тушат 10–15 мин, плотно накрыв посуду крышкой.

Затем в почки добавляют измельченные соленые огурцы, перец, лавровый лист и соль. За 5 мин до готовности блюдо заправляют томатом-пюре и посыпают измельченным чесноком.

Спагетти с куриными потрохами

400 г куриной печени, 1 пачка сливочного маргарина, 1 пачка спагетти, 2 л воды, 4 луковицы, 2 сладких перца, 3 помидора, 1 пучок зелени укропа, 3 зубчика чеснока, перец черный молотый и соль по вкусу.

Куриную печень моют, нарезают небольшими кусками и обжаривают в глубокой сковороде на маргарине 5 мин, после чего добавляют сладкий перец, нарезанный тонкой соломкой, очищенный и нарезанный кольцами лук.

Помидоры ошпаривают кипятком, протирают через терку и кладут на сковороду после того, как обжарится лук. Затем посуду накрывают крышкой, тушат блюдо на небольшом огне 15 мин и добавляют измельченный чеснок.

Спагетти отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, затем помещают в кастрюлю с растопленным маргарином и перемешивают ингредиенты.

Готовые спагетти выкладывают в глубокое блюдо горкой, по краям помещают печеночное рагу, посыпанное чесноком.

Блюдо украшают измельченным укропом, кружками помидоров, перчат и подают к столу.

Курица по-итальянски

400 г фасоли, 400 г куриного мяса, 1,5 л воды, 3 сладких перца, 1 горький перец, 3 луковицы, 3 моркови, 2 помидора, 2 лавровых листа, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Фасоль моют, помещают в кастрюлю с водой и варят до готовности на умеренном огне.

Куриное мясо нарезают небольшими кусками и обжаривают на разогретом растительном масле до румяной корочки.

Морковь и сладкий перец нарезают соломкой, лук шинкуют и помещают ингредиенты в кастрюлю с фасолью. Затем добавляют крупно натертые помидоры, накрывают посуду крышкой и тушат блюдо на слабом огне.

За 10 мин до готовности в кастрюлю помещают лавровые листья, соль, перец, горький перец и доводят до готовности.

Готовую курицу посыпают измельченным чесноком, нашинкованной зеленью укропа и подают к столу.

Курица, тушенная с каштанами в оливковом масле

1 тушка курица, 15 каштанов, 2 луковицы, 2 стакана воды, 2 столовые ложки рома, 4 столовые ложки оливкового масла, 5 столовых ложек соевого соуса, по 1 чайной ложке крахмала и сахара.

Подготовленную курицу разделывают на небольшие куски и помещают в посуду. В соевый соус добавляют ром, заливают курицу и оставляют на 15–20 мин.

Каштаны очищают, выкладывают в глубокую тарелку и заливают крутым кипятком. На раскаленном оливковом масле обжаривают куски курицы до румяной корочки и перекладывают мясо в посуду для тушения.

На сковороду наливают оливковое масло и обжаривают лук с добавлением соевого соуса, в котором мариновалась курица, сахара и холодной воды. Полученную массу смешивают с курицей и тушат 20 мин на слабом огне.

В готовое блюдо помещают каштаны, оставшееся оливковое масло, разведенный крахмал и подают к столу.

Курица, фаршированная бараниной

1 тушка курицы, 150 г баранины, 1 яйцо, 1 луковица,

1 стакан воды, по 2 столовые ложки риса, молока и сливочного масла, 2 чайные ложки изюма без косточек, корица, соль и перец черный молотый по вкусу.

С подготовленной курицы снимают часть мяса в области хребта и разрезают птицу вдоль.

Для приготовления фарша баранину пропускают через мясорубку вместе с куриным мясом. Рис отваривают до полуготовности. Мелко нарезанный лук обжаривают на сливочном масле. Яйцо взбивают и смешивают с молоком. Ингредиенты перемешивают, солят, перчат, добавляют корицу и изюм.

Очищенное от внутренностей брюшко курицы начиняют фаршем, обвязывают птицу шнуром, помещают в кипящую подсоленную воду и отваривают до готовности на медленном огне.

Куриные окорочка в винном соусе

800 г куриных окорочков, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого жира, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка коньяка, 2 столовые ложки красного вина, имбирь и соль по вкусу.

Куриные окорочка нарезают порционными кусками.

На разогретом жире обжаривают лук с добавлением имбиря. Затем в сковороду с луком помещают куски курицы и обжаривают.

Вливают коньяк, крутой кипяток, солят, доводят блюдо до кипения, накрывают посуду крышкой и тушат 40 мин на слабом огне.

За 10 мин до готовности вливают вино.

Отварная курица с пряностями

1 тушка курицы, 1 луковица, 1,5 л воды, 1 лавровый лист, имбирь и соль по вкусу.

Подготовленную курицу помещают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и снимают пену. Затем в бульон добавляют соль, лавровый лист, имбирь и измельченный лук. Отвар кипятят, накрывают кастрюлю крышкой и варят 30 мин.

Куриное филе с зеленой фасолью

400 г филе курицы, 2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 стакана зеленой стручковой фасоли, 4 стакана воды, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе курицы нарезают небольшими кусками, обжаривают на растительном масле и складывают в посуду для тушения.

Стручки зеленой фасоли перебирают, промывают холодной водой, нарезают и отваривают.

На растительном масле обжаривают нарезанный лук, помидоры, добавляют нашинкованную зелень, измельченный чеснок, соль, перец и перемешивают ингредиенты.

Полученную массу помещают в кастрюлю с курицей, добавляют отварные стручки фасоли, 0,5 стакана воды и тушат 10–15 мин.

Куриное рагу с маринованными овощами

400 г филе курицы, 1 стакан куриного бульона, по 4 маринованных в растительном масле помидора и сладких перца, 2 столовые ложки растительного масла из-под маринованных овощей, цуккини, 3 столовые ложки лимонного сока.

Филе курицы нарезают небольшими кусками. Маринованные овощи откидывают на дуршлаг. На масле из-под маринованных овощей обжаривают куски куриного мяса до румяной корочки.

Затем курицу сбрызгивают лимонным соком, куриным бульоном, добавляют помидоры, цуккини, перец и тушат блюдо 10–15 мин.

Сандвичи «По-итальянски»

12 ломтиков батона, 100 г ветчины, 100 г салями, 70 г сыра, 1 луковица, 2 веточки петрушки, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 3 чайные ложки горчицы.

Ломтики батона с одной стороны обжаривают на

растительном масле. Ветчину и салями нарезают тонкими кусочками. Обжаренную сторону ломтиков батона смазывают горчицей и майонезом и выкладывают на них ветчину и нарезанный кольцами лук.

Затем сандвичи посыпают тертым сыром и измельченной зеленью и накрывают ломтиками салями. Сверху на сандвичи кладут оставшиеся ломтики батона.

Сандвичи «Южные»

6 ломтиков пшеничного хлеба, 180 г ветчины, 3 листа салата, 1 помидор, 3 столовые ложки майонеза.

На 3 ломтика хлеба кладут листья салата. Ветчину разрезают на 3 кусочка и выкладывают на салат. Затем бутерброды смазывают майонезом и сверху помещают кружочки помидора. Полученные сандвичи накрывают ломтиками хлеба.

Сандвичи «Сладкоежка»

4 ломтика батона, 1 стакан кипятка, 0,5 стакана арахиса, 3 столовые ложки взбитых сливок, 1,5 столовые ложки сгущенного молока, по 1 столовой ложке кокосовой стружки и шоколадной крошки.

Арахис помещают в кипяток на 5 мин, затем вынимают, остужают, очищают, подсушивают и толкут в ступке. Измельченный арахис смешивают со сгущенным молоком, кокосовой стружкой и сливками.

Полученную массу тщательно перемешивают и ровным слоем выкладывают на 2 ломтика батона. Сандвичи посыпают шоколадной крошкой и накрывают оставшимися ломтиками батона.

Сандвичи «Николь»

2 пшеничные булочки, 100 г говяжьего фарша, 1 стручок сладкого болгарского перца, 1 помидор, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 стакана тертого сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, соль по вкусу.

Лук измельчают и обжаривают с фаршем. Помидор и перец нарезают кусочками. Фарш смешивают с тертым сыром, помидорами, перцем и измельченным чесноком. Полученную массу солят, заправляют майонезом и добавляют нашинкованную зелень.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, помещают внутрь полученную смесь. Сандвичи смазывают сливочным маслом и запекают в предварительно разогретой духовке.

Сандвичи «Побережье»

4 ломтика пшеничного хлеба, 4 анчоуса, 4 ломтика семги, 4 ломтика сыра, 4 листа зеленого салата, 2 луковицы, 4 столовые ложки творога, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, соль и перец черный молотый по вкусу.

В глубокой посуде смешивают нарезанные анчоусы, творог, лимонный сок и сметану. Ингредиенты солят и перчат. Ломтик хлеба кладут на полиэтиленовую пленку, сверху – ломтики семги, сыра, затем – рыбную пасту, нарезанные листья салата и нарезанный кольцами лук. Начинку выкладывают таким образом, чтобы край хлеба оставался незаполненным. Затем с помощью пленки сворачивают бутерброды в рулет.

Готовые сандвичи плотно оборачивают полиэтиленом и помещают в холодильник на 3 ч.

Сандвичи «Римские»

4 ломтика хлеба, по 100 г цветной капусты и зеленой фасоли, 1 огурец, 1 морковь, 1 сладкий стручковый перец, 5 веточек укропа, 2 стакана воды, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Фасоль отваривают в подсоленной воде, огурцы нарезают кружками, морковь, перец и капусту измельчают и солят.

Ингредиенты выкладывают на 2 ломтика хлеба, чередуя с майонезом и горчицей, сверху накрывают оставшимися ломтиками хлеба. Сандвичи украшают зеленью.

Бутерброды «Теплый ветер»

4 ломтика пшеничного хлеба, по 2 ломтика ветчины и сыра, 4 кружочка ананаса, 4 оливки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Хлеб смазывают тонким слоем сливочного масла, сверху кладут ломтики сыра и ветчины, кружочки ананаса. Внутрь ананасов вкладывают оливки.

Бутерброды «Острые»

4 ломтика ржаного хлеба, 1 помидор, 4 зубчика чеснока, 1 стакан тертого сыра, 1,5 столовой ложки сливочного масла, перец молотый красный по вкусу.

Чеснок натирают на мелкой терке, помидор разрезают на 8 кружков. Чесночную массу растирают с маслом.

На ломтик хлеба кладут кружок помидора, сверху – чайную ложку чесночной массы и еще один кружок помидора. Бутерброды посыпают тертым сыром и перцем.

Бутерброды «Огонек»

2 ломтика батона, 4 кусочка бекона, 1 помидор, 4 ломтика копченого сала, 3 зубчика чеснока, 4 веточки укропа.

Помидор обдают кипятком, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку и отжимают сок. Чеснок измельчают и смешивают с томатным пюре.

На ломтики батона намазывают томатно-чесночную массу и выкладывают сверху по два кусочка сала и бекона. Бутерброды украшают веточками укропа.

Клубничный торт с ревенем и сливками

750 г ревеня, 250 г клубники, 250 г сливочного сыра, 2 яйца, 3 пакетика ванилина, 1 стакан сахара, 1 стакан сливок, 3 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки нарезанного миндаля, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка клубничного джема, 0,5 чайной ложки соды.

Яйца взбивают с 2 ложками сахара, 1 пакетиком ванилина, добавляют муку, соду, 1 столовую ложку крахмала и перемешивают. Тесто выкладывают в смазанную маслом круглую форму и ставят в разогретую до 180° С духовку на 15–20 мин. Готовый корж остужают.

Ревень моют, очищают, нарезают кусочками, засыпают сахаром и оставляют на 20–30 мин. Затем ревень тушат в образовавшемся соке 5 мин, добавляют крахмал, нарезанную на 4 части клубнику, доводят до кипения и снимают с огня. Массу остужают, смазывают ею корж и ставят на 3 ч в холодильник.

Сливочный сыр смешивают с ванилином и взбитыми сливками, выкладывают на начинку. Края торта смазывают клубничным джемом и посыпают нарезанным миндалем.

Торт кофейный

350 г сливочного масла, 8 яиц, 1 пакетик ванилина, 2 стакана сахарной пудры, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 4 столовые ложки воды, по 3 столовые ложки пшеничной муки и крахмала, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 чайные ложки растворимого кофе, 0,5 чайной ложки лимонного сока, кофейные зерна для украшения.

6 яиц взбивают с 1 стаканом сахарной пудры, добавляют 2 столовые ложки воды, муку, крахмал, ванилин и перемешивают. Тесто выкладывают в смазанную маслом форму и ставят в разогретую до 170° С духовку на 35–40 мин. Готовый корж охлаждают и разрезают на 3 части.

Из оставшейся сахарной пудры, воды и лимонного сока приготавливают сироп. 2 желтка растирают в миске, добавляют небольшими порциями сахарный сироп и растворимый кофе, тщательно перемешивают и охлаждают. Затем смешивают со сливочным маслом и частью измельченных грецких орехов.

Коржи смазывают кремом, укладывают друг на друга, обмазывают кремом края. Торт украшают оставшимися орехами и кофейными зернами, охлаждают в холодильнике 2–3 ч.

Торт шоколадный с миндалем

150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 0,75 стакана крахмала, 0,5 стакана молотого миндаля, 2

столовые ложки какао, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка воды, 1 плитка шоколада, 8 яиц.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют молотый миндаль, муку, крахмал, какао, растопленное сливочное масло и перемешивают. Тесто выкладывают в смазанную маслом форму и ставят в разогретую до 180° С духовку. Выпекают 50–60 мин, вынимают из формы и остужают.

Плитку шоколада разламывают на кусочки, добавляют воду и растапливают на водяной бане. Получившуюся глазурь распределяют по поверхности коржа.

Язычки

100 г сливочного масла, 4 белка, 0,75 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 2 столовые ложки сметаны.

Размягченное сливочное масло растирают с сахаром, добавляют взбитые в пену белки, муку и сметану, тщательно перемешивают.

Приготовленное тесто при помощи кондитерского шприца выдавливают на противень в виде полосок длиной 8–10 см. Язычки выпекают 5 мин в разогретой до 220° С духовке.

Печенье «Итальянское»

3 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки измельченного миндаля, 1 столовая ложка сливочного масла.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют муку и перемешивают. Тесто выкладывают ложкой на смазанный маслом противень, посыпают печенье миндалем и выпекают 10 мин в разогретой до 180° С духовке.

Торт с яблоками

100 г сливочного масла, 4 яблока, 2 яйца, 1 стакан муки, 0,75 стакана сахара, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки воды.

1 яйцо взбивают с 2 столовыми ложками сахара, добавляют

муку, масло и воду. Хорошо вымешивают тесто и помещают его в холодильник на 30–40 мин.

Яблоки очищают, удаляют сердцевину, нарезают дольками, припускают в сливочном масле, смешивают с 2 ложками сахара, готовят еще 5 мин на небольшом огне и остужают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5–2 см, помещают на противень, выкладывают яблочную начинку. Яйцо взбивают с оставшимся сахаром, добавляют сметану и коньяк. Полученной смесью заливают торт и выпекают в разогретой духовке 40–45 мин.

Рулет ореховый

6 яиц, 1 пакетик ванилина, 2 стакана сливок, 1,5 стакана толченого фундука, 0,75 стакана сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 3 столовые ложки рома, 0,5 чайной ложки соды.

Желтки растирают с сахаром добела, добавляют ванилин, толченый фундук, соду и взбитые белки. Противень застилают смазанной маслом бумагой, выливают яичную массу и выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15–20 мин. Затем противень с коржом накрывают влажной салфеткой и охлаждают.

На столе расстилают чистое полотенце, выкладывают на него корж и снимают бумагу. Сливки взбивают с сахарной пудрой и ромом, намазывают на корж и осторожно сворачивают его в рулет.

Французская кухня

Французский суп с зеленым горошком

1,5 л куриного бульона, 3 луковицы, 4 листика салата, 1 банка консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, перец черный молотый и соль по вкусу.

Салат и лук измельчают, добавляют в кастрюлю с куриным бульоном, всыпают сахар, соль, перец и зеленый горошек, отложив 2–3 столовые ложки горошка для украшения готового блюда. Кастрюлю ставят на огонь и доводят отвар до кипения, после чего убавляют огонь и варят суп на медленном огне 30 мин.

Готовый бульон сливают, вареный горошек протирают через сито, после чего снова заливают бульоном и добавляют сливочное масло. Суп варят на медленном огне еще 10 мин.

Перед подачей к столу в готовое блюдо кладут оставшийся горошек.

Суп «Французский»

300 г курицы, 3 корня петрушки, 1 яйцо, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 сельдерей, 4 луковицы, 2 пучка щавеля, 7 листиков салата или шпината, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, по 2 столовые ложки муки и растительного масла, 4 стакана воды, соль и перец черный молотый по вкусу.

Обработанную курицу делят на 2 части, 1 половину отваривают, мясо вынимают и процеживают бульон. Лук и сельдерей шинкуют соломкой, морковь натирают на крупной терке. Ингредиенты пассеруют на растительном масле. Отдельно готовят смесь из муки и яйца.

В кипящий бульон помещают овощи, соленые огурцы и варят 7 мин, после чего добавляют нарезанные листья щавеля, салата или шпината, перец, соль и варят суп до готовности.

Готовый суп разливают по тарелкам, положив в каждую кусок вареной курицы, посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки, налив ложку смеси из муки и яйца, и подают блюдо к столу.

Луковый суп по-французски

3 луковицы, 4 куска хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана тертого сыра, 2 стакана воды.

Лук очищают, нарезают кольцами, помещают в кастрюлю, добавляют масло и тушат до готовности. Затем вливают воду, закрывают кастрюлю крышкой и подогревают суп на слабом огне 5–7 мин.

Хлеб нарезают небольшими ломтиками, посыпают тертым сыром и помещают на 5 мин в предварительно разогретую духовку.

Полученные гренки выкладывают в суп, подогревают 3 мин и подают к столу.

Суп-пюре «Дичь с чечевицей»

1 тушка куропатки, 2,5 стакана чечевицы, 4 стакана воды, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 4 лавровых листа, 1,5 стакана сливок, соль.

Чечевицу заливают водой, солят и отваривают с укропом, луком и лавровым листом. Ощипанную и промытую птицу обжаривают, затем варят, отделяют мясо от костей, пропускают мякоть через мясорубку, кости помещают в мясной бульон и варят еще 30 мин.

Чечевицу протирают через сито, смешивают с приготовленным фаршем, после чего полученную массу вновь протирают через сито.

В полученную смесь вливают бульон, подогревают отвар, добавляют сливки, нарезанное мясо птицы и подают к столу.

Бифштекс с кукурузой

8 говяжьих бифштексов, 8 красных сладких перцев зеленого и желтого цвета, 4 кукурузных початка, по 4 столовые ложки красного вина и растительного масла, 6 столовых ложек кетчупа для шашлыка, перец черный молотый и соль по вкусу.

Вино смешивают с растительным маслом, кетчупом, солью и

перцем. Бифштексы разрезают на 2 части, заливают маринадом и ставят в холодильник на 15 мин. Стручки сладкого перца нарезают широкими полосками, а початки кукурузы разрезают на 2 части.

Маринованное мясо вместе с полосками перца и дольками кукурузных початков нанизывают на шампуры и обжаривают на гриле, периодически поворачивая и поливая маринадом.

Свинина в горшочке

200 г свиной грудинки, 1 л воды, 2 клубня картофеля, 1 морковь, половина репы, 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 6 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Свиную грудинку нарезают небольшими кусками, помещают в кастрюлю с кипящей водой и варят 30–40 мин. Затем бульон сливают, куски мяса выкладывают в глиняные горшочки, добавляют нарезанные дольками лук, морковь, репу, корни петрушки, картофель, соленые огурцы, лавровый лист и перец.

Смесь заливают горячим процеженным бульоном, солят и варят при слабом кипении до готовности. Готовое блюдо подают к столу в горячем виде в горшочке, посыпав сверху измельченной зеленью петрушки.

Жаркое по-французски

500 г говядины, 0,5 л воды, 10 клубней картофеля, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки сливочного маргарина, 1 столовая ложка томата-пюре, 0,25 стакана сухого красного вина, 1 столовая ложка пшеничной муки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок, нарезают кусочками и обжаривают на маргарине с добавлением муки и нашинкованного лука. Картофель нарезают крупными дольками и обжаривают отдельно. Затем мясо и картофель помещают в горшочек, заливают горячей водой, добавляют томат-пюре, соль, перец и тушат 40 мин. За 10 мин до готовности в жаркое вливают вино.

Готовое блюдо посыпают измельченным чесноком и зеленью укропа и подают к столу.

Печень с грибами

300 г печени, 100 г сушеных грибов, 5–6 клубней картофеля, 1–2 луковицы, 2 стакана воды, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Печень моют, очищают от пленок, нарезают небольшими кусками и обжаривают в кипящем масле. Грибы перебирают, моют, замачивают на 2 ч в холодной воде, после чего варят в этой же воде.

Затем бульон процеживают, грибы вынимают, нарезают соломкой и обжаривают в кипящем масле вместе с нарезанным кольцами луком до готовности. Картофель нарезают кубиками и обжаривают на сливочном масле.

Печень, грибы, лук и картофель кладут в глиняный горшочек, заливают грибным бульоном, солят, заправляют сметаной и тушат до готовности.

Утка фаршированная

500 г утки, 200 г говядины, 200 г отварного говяжьего языка, 250–300 г говяжьей печени, 100 г свиного шпика, 50 г говяжьего жира, желтки 2 яиц, 1 луковица, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 банка майонеза, 0,5 стакана молотых фисташек, 2 столовые ложки вина, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 мускатный орех, перец черный молотый и соль по вкусу.

Обработанную утку разрезают вдоль туловища, удаляют кости, мякоть пропускают через мясорубку.

Коренья и лук измельчают, пассеруют на сливочном масле, смешивают с нарезанной печенью и шпиком и при постоянном помешивании обжаривают массу 5–6 мин.

В полученную смесь добавляют кусочки сырой говядины, нарезанные мелкими кубиками, и продолжают жарить 15–20 мин.

По окончании жарки ингредиенты 2 раза пропускают через мясорубку, смешивают с куриным мясом, сырыми желтками, перцем, солью, толченым мускатным орехом, вином, фисташками без скорлупы, мелко нарезанными кусочками шпика и вареного языка.

Полученной массой фаршируют кожу утки, зашивают разрез,

выкладывают птицу в утятницу, добавляют говяжий жир и запекают в предварительно разогретой духовке, периодически поливая выделяющимся соком, до румяной корочки.

Готовую птицу помещают под пресс и охлаждают. Затем осторожно снимают нитки, нарезают утку небольшими кусками и подают к столу с майонезом.

Курица в горшочке

300 г куриной грудинки, 100 г шампиньонов, 1 сладкий перец желтого цвета, 2 помидора, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 0,5 стакана риса, 2 стакана мясного бульона, 0,5 стакана тертого сыра, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, карри, соль и перец черный молотый по вкусу.

Шампиньоны и перец нарезают полосками, помидоры натирают на крупной терке. Лук и чеснок очищают, лук нарезают полукольцами, а чеснок измельчают.

На дно горшочков выкладывают рис, затем овощи слоями, в середину помещают куриное филе. Затем ингредиенты солят, перчат, посыпают зеленым горошком, тертым сыром, карри, заливают мясным бульоном и накрывают горшочки крышками.

Блюдо запекают в предварительно разогретой духовке до готовности и подают к столу в горшочках.

Курица под маринадом, запеченная в кляре

300 г филе курицы, 2 л воды, 2 яйца, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, лимонная кислота на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Филе курицы варят 15 мин. Зелень и чеснок шинкуют, добавляют лимонную кислоту, соль, перец и 1 стакан воды. В подготовленный маринад помещают куски курицы и оставляют на 2 ч в холодильнике.

Яйца взбивают, смешивают с измельченным луком, пассерованным в сливочном масле, солью и нашинкованной зеленью.

Куски курицы панируют в муке, обмакивают в яично-луковую смесь и запекают в предварительно разогретой духовке 15–20 мин.

Куриное филе, тушенное с арахисом

400 г филе курицы, 2 луковицы, 2 красных сладких перца, 4 зубчика чеснока, 1 стакан арахиса, 5 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка крахмала, по 1 чайной ложке сахара и коньяка, 7 горошин душистого перца, имбирь и соль по вкусу.

Филе курицы нарезают небольшими кусками и перемешивают с соевым соусом и крахмалом. На раскаленном растительном масле обжаривают перец горошком, затем добавляют красный сладкий перец, нарезанный кольцами, и куски курицы. Ингредиенты тушат до готовности.

В полученную массу добавляют сахар, соль, соевый соус, измельченный чеснок, нарезанный лук, имбирь, коньяк и обжаренный арахис. Блюдо кипятят 1 мин и остужают.

Индейка, фаршированная телячьей печенью с трюфелями

1 тушка индейки, 450 г телячьей печени, 100 г

отварного телячьего языка, 1 луковица, 1 морковь, 6 трюфелей, 1 лавровый лист, 2 ломтика белого хлеба, 7 горошин душистого перца, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 стакан молока, 1 стакан красного вина, 0,5 стакана топленого масла, 3 столовые ложки сливочного масла, соль и перец черный молотый по вкусу.

Для приготовления фарша печень обжаривают на сливочном масле, пропускают через мясорубку, протирают через сито. Хлеб вымачивают в молоке, язык и тушенные в вине грибы нарезают. Ингредиенты смешивают, перчат и солят.

Подготовленную индейку начиняют фаршем, тушат в сотейнике под крышкой на слабом огне с добавлением нарезанных лука, моркови, кореньев петрушки и сельдерея, топленого масла, трюфелей, душистого перца, лаврового листа 1,5 ч. Затем посуду с индейкой помещают на 15 мин в предварительно разогретую духовку.

Курица жареная по-французски

1 тушка курицы, 4 помидора, 2 огурца, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки сметаны, перец черный молотый и соль по вкусу.

Подготовленную курицу солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают сметаной и обжаривают на решетке над углями.

Обжаренную курицу разрезают на порционные куски, выкладывают на блюдо, украшают колечками огурцов, помидоров, измельченной зеленью петрушки и укропа и толчеными грецкими орехами.

Курица на банке

1 тушка курицы, 3 зубчика чеснока, 1 стакан томатного сока, 0,5 стакана воды, соль и перец по вкусу.

Подготовленную курицу натирают чесноком, солью и перцем. В небольшую банку наливают воду, смешанную с томатным соком, помещают курицу на емкость так, чтобы горлышко оказалось внутри птицы, и ставят на противень в предварительно

разогретую духовку.

Курицу запекают до румяной корочки.

Рыба заливная с овощами

1 кг рыбного филе, 2 л воды, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 моркови, 5–6 лавровых листьев, 7–8 горошин душистого перца, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 пучок зелени укропа, 2 чайные ложки желатина, соль по вкусу.

Рыбу разделывают и моют. Отделяют плавники, голову, кожу, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют коренья, лук, морковь, душистый перец, ставят на огонь, доводят до кипения, после чего варят 50–60 мин. В горячий бульон кладут куски рыбы, лавровый лист, солят и продолжают варить еще 30 мин. Готовую рыбу вынимают из кастрюли шумовкой, отвар процеживают, охлаждают, смешивают с желатином и при постоянном помешивании доводят до кипения, после чего вновь процеживают и остужают.

Готовую рыбу очищают от костей, нарезают небольшими кусками, добавляют измельченную зелень укропа, заливают блюдо желе, перемешивают, украшают сваренным вкрутую, очищенным и нарезанным яйцом, выкладывают в глубокую тарелку и остужают.

Студень рыбный

500 г рыбных костей, хрящей, плавников, голов, 1 л воды, 1 чайная ложка желатина, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 5 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, соль по вкусу.

Кости, хрящи, плавники, головы промывают, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют морковь, лук, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист и варят 1–1,5 ч. Готовый бульон сливают и смешивают с предварительно размоченным в воде желатином.

Мякоть с костей и головы отделяют, мелко режут вместе с хрящами, заливают бульоном, ставят посуду с блюдом на огонь, солят и доводят до кипения.

Горячий студень выливают в форму и помещают в холодильник на 3 ч.

Поросенок заливной с лимоном

1 поросенок, 3–4 л воды, 2 моркови, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лимон, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Поросенка отваривают в соленой воде с кореньями, охлаждают, разрезают на небольшие куски, выкладывают в формы, украшают кружками лимона и моркови. В бульон добавляют перец и сырые яйца. Ингредиенты перемешивают, доводят отвар до кипения, процеживают и разливают по формам со свининой.

Готовую закуску помещают в холодильник на 4 ч.

Язык заливной

600 г языка, 2–3 л воды, 150 г мясного желе, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Говяжий язык моют, вымачивают в холодной воде 2–3 ч, периодически меняя воду, варят в подсоленной воде до готовности с луком, кореньями, душистым перцем, лавровым листом.

Отварной язык вынимают из бульона, кладут в холодную воду на 4–5 мин, снимают кожу, вновь помещают в отвар, доводят до кипения, после чего охлаждают. Затем язык нарезают тонкими ломтиками наискосок, выкладывают на плоское блюдо, поливают мясным желе, украшают кружками сваренных вкрутую яиц и измельченной зеленью укропа.

Быстрое заливное

1 кг костей, 4 л воды, 500 г ветчины, 1 пачка желатина, 1–2 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, 2–3 лавровых листа, 3 яйца, 3–5 горошин душистого перца, соль по вкусу, зелень петрушки.

Кости отваривают с морковью, корнем петрушки, мукой, душистым перцем, лавровым листом. Готовый бульон процеживают. Желатин, замоченный в холодной воде, вливают в

горячий отвар, затем добавляют сырое яйцо, соль и, постоянно помешивая, доводят до кипения, после чего бульон еще раз процеживают и остужают.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, разрезают вдоль на 2 части. Часть отвара наливают в формы, остужают, добавляют листики петрушки, нарезанную ломтиками ветчину, вареную морковь, половинки яиц желтками вниз. Блюдо заливают оставшимся бульоном, остужают и подают к столу.

Заливные колобки из говядины или свинины

500 г говядины или свинины, 3 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 1 корень петрушки или сельдерея, 4 лавровых листа, 2–2,5 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 0,5 чайной ложки желатина, перец черный молотый и соль.

Мясо отваривают с кореньями и лавровым листом, отделяют мякоть от костей и вместе с обжаренным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, сливочное масло. Затем формуют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с размоченным в холодной воде желатином и доводят массу до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные шарики. Блюдо заливают бульоном и помещают в холодильник на 3 ч.

Заливные рулеты из ветчины

500 г ветчины, 3 яйца, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, 3–4 зубчика чеснока, 1 стакан тертого сыра, 0,5 банки майонеза, 2–3 стакана готового мясного желе.

На блюдо наливают тонкий слой желе и выкладывают в него 200 г ветчины, нарезанной ломтиками.

Сверху помещают украшения из овощей и яиц, заливают оставшимся желе и ставят на 2 ч в холодильник.

Оставшуюся ветчину нарезают ломтиками прямоугольной формы и отбивают.

Сверху выкладывают тертый сыр, морковь, измельченный

чеснок, майонез и заворачивают кусочки ветчины в виде рулетов.

Готовое блюдо украшают яйцом, нашинкованной зеленью, заливают мясным желе и подают к столу.

Курица в желе

400 г курицы, 1 стакан воды, 1 стручок красного маринованного перца, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 чайная ложка желатина, перец черный молотый и соль по вкусу.

Обработанную курицу натирают солью и перцем, обжаривают до румяной корочки и остужают.

Затем украшают маринованным перцем, нашинкованными кольцами лука, кусочками соленых огурцов, заливают разведенным в холодной кипяченой воде желатином и помещают в холодильник.

Сандвичи «Канны»

1 французский батон, 2 лимона, 8 небольших свиных шницелей, 1–3 столовые ложки сухого белого вина, 3 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Шницели перчат, обжаривают с одной стороны в топленом масле, переворачивают, солят, помещают на каждый по дольке лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жарке жир смешивают с соком лимона, вином, солят, перчат и доводят массу до кипения. Нарезанный батон обжаривают в приготовленном соусе, затем вынимают и кладут сверху шницели, после чего помещают сандвичи в предварительно разогретую духовку и запекают 5–10 мин.

Сандвичи «Бургундия»

2 пшеничные булочки, 100 г мясного фарша, 2 яйца, 1 сладкий маринованный перец, 3 веточки петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Сваренные вкрутую яйца измельчают, смешивают с

нарезанным перцем, фаршем, сливочным маслом, горчицей, майонезом и зеленью петрушки.

Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь помещают полученную массу.

Сандвичи «Версаль»

2 пшеничные булочки, 100 г крабового мяса, 0,5 стакана орехов, 2 яйца, 2–3 веточки укропа, по 2 столовые ложки майонеза и соевого соуса.

Сваренные вкрутую яйца измельчают, смешивают с нарезанным крабовым мясом, зеленью, орехами. Полученную массу заправляют майонезом и соевым соусом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь помещают приготовленную смесь.

Бутерброды «Марго»

По 2 ломтика ржаного хлеба и ветчины, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г плавленого сыра, 1 красный сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 2 веточки петрушки.

Перец моют, очищают от семян и нарезают кружками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с 1 столовой ложкой сливочного масла. Ломтики хлеба обжаривают с одной стороны до румяной корочки.

Поджаренную сторону хлеба смазывают плавленым сыром и чесночным маслом, сверху на бутерброд кладут кружок перца и кусок ветчины.

Бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Вкусные»

2 ломтика пшеничного хлеба, 2 ломтика сыра «Рокфор», 2 столовые ложки сливочного масла.

Хлеб обжаривают с одной стороны на сливочном масле и остужают. Хрустящую корочку смазывают оставшимся маслом и кладут сверху ломтики сыра.

Флан

150 г сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана муки, 1 стакан молока, 0,75 стакана воды, 0,75 стакана сахара, 0,5 чайной ложки соды, ванилин.

Из 1,5 стакана муки, 1 столовой ложки сахара, соды, воды и масла замешивают тесто и ставят в холодильник на 1,5–2 ч, затем раскатывают и помещают в смазанную маслом форму, сделав бортики.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют оставшуюся муку, ванилин и молоко. Тщательно размешивают и выливают на тесто.

Выпекают в предварительно разогретой духовке 30–40 мин.

Пирог с ветчиной

200 г ветчины, 200 г сливочного масла, 100 г сыра, 4 яйца, 2 стакана муки, 2 столовые ложки воды, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 чайной ложки соли, перец черный молотый по вкусу.

Муку смешивают с солью, размягченным маслом, 1 яйцом и водой, оставляют тесто на 5 ч в прохладном месте. Затем раскатывают его и помещают в смазанную сливочным маслом форму.

Ветчину нарезают кусочками, обжаривают в растительном масле и выкладывают на тесто.

Сверху распределяют нарезанный ломтиками сыр. Оставшиеся яйца взбивают со сливками и перцем, заливают смесью начинку.

Выпекают пирог в разогретой духовке в течение 20 мин.

Вафли

150 г сливочного масла, 6 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана молока, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сухих дрожжей, соль по вкусу.

Молоко смешивают с растопленным маслом, дрожжами, солью и сахаром. Добавляют муку, желтки, взбитые белки,

вымешивают тесто и ставят в теплое место на 1–1,5 ч.

Тесто тонким слоем наливают в вафельницу, выпекают вафли и посыпают их сахарной пудрой.

Глава 3. Восточная кухня

Большим разнообразием блюд отличается восточная кухня. Кулинарные традиции стран Востока складывались веками и во многом зависели от особенностей культуры той или иной нации. В то же время следует отметить, что одни и те же блюда встречаются у разных народов.

Одной из древнейших кухонь является кавказская, характерная особенность которой заключается в использовании самых разных ингредиентов.

В рецептах армянской, азербайджанской, грузинской кухни мясо сочетается с овощами, при этом большое внимание уделяется специям.

Наиболее известным кавказским блюдом является шашлык. Существует множество способов его приготовления, отличающихся сортами используемого мяса. Наряду с мясными блюдами, в кавказской кухне можно встретить большое количество рецептов по приготовлению супов и мучных изделий. Несмотря на кажущееся сходство кавказских блюд, технологии их приготовления значительно отличаются друг от друга. В армянской и азербайджанской кулинарии особое внимание уделяется предварительной подготовке продуктов, для супов и вторых блюд используется преимущественно баранина.

В грузинской кухне одинаково применяются все сорта мяса, включая домашнюю птицу и дичь. Широко распространено добавление в пищу грецких орехов и пряной зелени, придающих грузинским блюдам неповторимые вкусовые качества.

Узбекская кухня славится прежде всего пловом. Существует много способов его приготовления. Важное место в узбекской кухне занимают зира и барбарис. Узбекская кулинария славится блюдами из баранины и говядины.

В туркменской кухне используют баранину, домашнюю птицу и рыбу. Из них приготавливают супы и вторые блюда с добавлением овощей и пряной зелени. Распространены мучные изделия, в основном с начинкой из мяса.

Китайская кухня стала довольно популярной в нашей стране за последние годы. Особенностью китайской кулинарии является то, что все блюда готовятся достаточно быстро, что позволяет сохранить их вкус и аромат.

Азербайджанская кухня

Пити

500–600 г баранины, 3 л воды, 0,75 стакана гороха, 5 клубней картофеля, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 2 столовые ложки томатной пасты, по 0,5 чайной ложки тертой мяты и шафрана, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезают на 10–12 кусков, помещают в кастрюлю вместе с горохом, заливают холодной водой и варят на слабом огне. Картофель, соль и томатную пасту добавляют за 30 мин до окончания варки.

Шафран заваривают из расчета 1 г на 125 г воды. В 2,5–3 л мясного бульона добавляют 30 г настоя, мяту, укроп, петрушку.

Кюфта-бозбаш

Для кюфты: мякоть баранины, 2 луковицы, 1 яйцо, по 0,5 стакана алычи без косточек и отварного риса, соль и перец по вкусу.

Для бозбаш: 700 г баранины, 3 л воды, 2 луковицы, 3 клубня картофеля, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 2 столовые ложки гороха, 0,5 чайной ложки шафрана, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, мякоть, отделенную от костей, пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, перец черный молотый, яйцо. Из полученного фарша, перемешанного с рисом, формуют шарики величиной с яйцо, в каждый из которых вкладывают по 2 алычи.

Кости помещают в кастрюлю, заливают водой, варят на слабом огне. Полученный бульон процеживают, добавляют в него горох и варят до полуготовности. Затем в бозбаш помещают кюфту, нарезанный картофель, измельченный лук. За 10 мин до готовности блюдо заправляют солью, перцем, шафраном.

Кюфту-бозбаш посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шушинский бозбаш

500 г жирной баранины, 2,5 л воды, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 яблока, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль и перец по вкусу.

Мясо тщательно промывают, нарезают небольшими кусками, помещают в глубокую кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Полученный отвар процеживают, мясо и нашинкованный лук обжаривают на масле, смешивают с мукой и готовят до тех пор, пока она не приобретет темно-коричневый цвет. Затем в кипящий бульон добавляют обжаренное мясо, нарезанный кубиками картофель, соль, перец, очищенные и нарезанные дольками яблоки, нашинкованную зелень петрушки и доводят бозбаш до кипения на умеренном огне.

Суп по-азербайджански

500 г баранины, 3 л воды, 70 г курдючного сала, 1 луковица, по 1 пучку зелени кинзы и укропа, по 0,5 стакана риса и алычи, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, рубят небольшими кусками, помещают в кастрюлю, заливают холодной водой и варят, периодически помешивая и снимая пену, на слабом огне. Отварное мясо вынимают из кастрюли, а в бульон добавляют рис, алычу, нашинкованный лук, мелко нарезанное курдючное сало. За 10–15 мин до готовности суп солят, перчат, посыпают нашинкованной зеленью, кладут мясо, доводят до кипения.

Хаш

1,5 кг говяжьих ножек, 5 л воды, 2 стакана рубцов, 2–3 зубчика чеснока, 1 редька, 1 пучок зелени петрушки, базилика, эстрагона, соль по вкусу.

Говяжьи ножки опаливают, скоблят, тщательно промывают, рубят кусками, заливают холодной водой на 24 ч, периодически меняя ее.

Через сутки ножки еще раз промывают, помещают в глубокую кастрюлю и, полностью залив водой, варят на умеренном огне, не допуская кипения, без соли, снимая пену и жир.

Рубцы чистят, промывают, заливают холодной водой, варят до исчезновения специфического запаха, после чего отвар

сливают, а рубцы промывают, нарезают небольшими кусочками и добавляют в хаш. Блюдо считают готовым, когда мясо легко отделяется от костей.

К столу подают готовый хаш, в который добавляют снятый жир, редьку, нашинкованную зелень петрушки, базилика и эстрагона, измельченный чеснок.

Долма

600 г баранины, 4 стакана воды, 0,5 стакана длиннозернистого риса, 2 луковицы, по 1 пучку зелени базилика и кинзы, свежие виноградные листья, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, мякоть, отделенную от костей, пропускают через мясорубку.

Рис помещают в кастрюлю, заливают двумя стаканами холодной воды, отваривают на слабом огне до готовности и добавляют в фарш, а затем смешивают с мелко нарезанной зеленью базилика и петрушки, измельченным луком, солят, перчат.

Хорошо промытые виноградные листья заливают двумя стаканами кипятка и оставляют на 2–3 мин. Фарш заворачивают в листья в виде голубца. Подготовленную долму укладывают рядами в кастрюлю на слой виноградных листьев, заливают водой, плотно закрывают крышкой, тушат до готовности на слабом огне.

К блюду обычно подают сметану, простоквашу с добавленным измельченным чесноком.

Маринованная баранина или свинина

На 1 кг мяса – 4 луковицы, 300 г гранатового сока или кислого вина, 4 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо промывают, рубят небольшими кусками, лук мелко нарезают и перемешивают с мясом. Добавляют соль и лавровый лист, вливают вино или гранатовый сок.

Мясо оставляют на 5–8 ч в холодильнике.

Соус «Шашлычный»

По 1 пучку щавеля и кинзы, 0,5 стакана густого томатного сока.

Зелень щавеля и кинзы мелко нарезают и смешивают с томатным соком. Готовый соус подают к шашлыку.

Соус «Острый»

1 стакан неострого кетчупа, 1 красный корейский перец, 2 зубчика чеснока, по 0,5 чайной ложки уксуса и воды или 1 чайная ложка сухого вина.

Стручковый перец мелко нарезают, смешивают с измельченным чесноком и кетчупом.

Затем в соус добавляют разведенный водой уксус или вино.

Готовый соус должен быть жидким, острым, кислым.

Шашлык

2,5 кг баранины, по 1 пучку зеленого лука с головками, чеснока с зелеными перьями, базилика, кинзы, эстрагона, мяты, соль и перец по вкусу.

Мясо рубят кусочками с косточками и хрящами, маринуют с луком, нарезанным колечками, солью и перцем в течение 3 ч. Затем баранину нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями, периодически переворачивая шампуры.

Готовое блюдо подают к столу с пряной зеленью.

Шашлык «Кавказский»

240 г баранины, 3 помидора, 2 баклажана, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 3 ломтика лимона, соль и перец по вкусу.

Баранину промывают, нарезают кусками, солят, перчат, нанизывают на шампуры, жарят над раскаленными углями. Помидоры и нарезанные кружками баклажаны запекают на вертеле.

Готовое блюдо подают с печеными над углями овощами, лимоном, зеленым и репчатым луком.

Шашлык из осетрины

1,5 кг рыбного филе, 0,75 стакана белого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 6 сладких перцев, 6 помидоров, 4 луковицы, половина лимона, 5 лавровых листьев, перец черный молотый и соль по вкусу.

Рыбу обдают крутым кипятком, снимают кожу и удаляют шипы. Смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, репчатый лук, перец черный молотый, соль и выдерживают рыбу в маринаде в течение 1,5–2 ч. Затем филе нарезают небольшими кусочками, а помидоры и стручковый перец – ломтиками. На шампур поочередно нанизывают куски рыбы, овощей и лавровый лист.

Жарят шашлык на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

Шашлык по-чабански

Желудок молодого барашка, баранина, чеснок, тмин, соль.

Желудок молодого барашка очищают и тщательно промывают. Баранину рубят небольшими кусками, смешивают с солью, измельченным чесноком, тмином, помещают в желудок, зашивают его, закапывают в костровую яму и держат под золой в течение 24 ч без предварительного маринования.

Старинный рецепт шашлыка на вертеле

1,5–2 кг баранины, 2 л сыворотки, по 1 стакану столового уксуса и вина, по 5 столовых ложек растительного масла и сока крыжовника, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 300 г белых грибов и боровиков, 3–4 помидора, 1–2 лимона, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 пучок полыни, 2–3 зернышка кардамона, 3–4 веточки тимьяна, соль, перец по вкусу.

Баранину промывают и оставляют на 5–6 ч в маринаде, приготовленном из сыворотки, уксуса, вина, сока крыжовника, растительного масла, лука, чеснока, кореньев, перца, соли.

Маринованное мясо нанизывают на вертел с кружками лука,

лимона, помидоров, шляпок грибов. Все ингредиенты обмазывают растительным маслом и обжаривают над раскаленными углями, поливая каждые 4–5 мин вином и соком крыжовника.

Под вертел помещают противень, а на угли – пучок полыни, веточки тимьяна, зерна кардамона.

Шашлык из молодой баранины по-охотничьи

800 г баранины, 400 г белых грибов, 3 стручка сладкого перца, 5 листочков бука, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо промывают, нарезают кусочками, солят, перчат. Грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам и солят. Сладкий перец нарезают кольцами.

Баранину нанизывают на вертел, чередуя с овощами, смазывают растительным маслом, обжаривают со всех сторон до румяной корочки.

На тканевую салфетку помещают листья бука, выкладывают на них шашлык, салфетку заворачивают конвертом. Через 5 мин блюдо подают к столу.

Шашлык по-сельски

250 г баранины, 1 стакан воды, 2–3 зубчика чеснока, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, мякоть, отделенную от костей, нарезают небольшими кусочками, отбивают молотком, нанизывают на шампуры и обжаривают со всех сторон до румяной корочки. Чеснок измельчают, смешивают с водой, перцем, солью. Полученным раствором поливают мясо во время жарки.

Кебаб

500 г мяса ягненка, по 1 пучку зеленого лука, базилика, кинзы, эстрагона, мяты, 0,5 стакана наршараб.

Мясо промывают, разрезают на небольшие куски, нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями, постоянно переворачивая.

Зелень раскладывают на пучки таким образом, чтобы в каждом было несколько стеблей травы каждого вида. Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку и подают к столу с наршараб.

Люля-кебаб

1 кг мякоти баранины, 60 г курдючного сала, 4 луковицы, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мякоть баранины промывают и дважды пропускают через мясорубку вместе с курдючным салом. В фарш добавляют соль, перец, тщательно перемешивают и ставят на 20 мин в холодильник.

Остывший фарш нанизывают на шампуры в виде сарделек и, часто переворачивая, жарят над раскаленными в мангале углями.

Блюдо подают к столу с луком, нарезанным кольцами.

Люля-кебаб с луком и салом

600 г баранины, 50 г курдючного сала, 2 пучка зеленого лука, 1 луковица, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают вместе с салом через мясорубку, солят, перчат, тщательно перемешивают и оставляют на 1,5–2 ч в холодильнике. Затем фарш формуют в виде колбасок, нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанным репчатым и зеленым луком, поливают уксусом и подают к столу.

Тас-кебаб

160 г говяжьей вырезки, 0,75 стакана риса, 2 стакана воды, 2 столовые ложки топленого масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сумах, по 0,5 чайной ложки корицы и гвоздики, соль по вкусу.

Мясо разрезают на небольшие кусочки, солят, тушат с пассерованным на масле луком, корицей и гвоздикой до готовности. Рис промывают, помещают в небольшую кастрюлю,

заливают двумя стаканами воды, варят до готовности, перемешивают с мясом.

Готовый тас-кебаб выкладывают в глубокую тарелку, поливают соусом, в котором тушилось мясо, посыпают сумах.

Тева-кебаб

150 г баранины, 2 столовые ложки топленого бараньего сала, 1 луковица, 2 яйца, по 1 пучку зелени мяты, кинзы, укропа, 2 чайные ложки винного уксуса, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Мясо промывают, мякоть, отделенную от костей, пропускают через мясорубку. Полученный фарш обжаривают в жире, затем добавляют мелко нарезанный репчатый лук, сахар, соль, взбитые яйца, смешанные с уксусом.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью мяты, кинзы и укропа и подают к столу.

Плов с айвой и барбарисом

300 г баранины, 250 г курдючного сала, 4 стакана риса, 2 стакана воды, 2–3 айвы, 4 моркови, 1 луковица, 1 красный перец или 1 чайная ложка черного молотого перца, 0,25 стакана барбариса, соль по вкусу.

В разогретом котле растапливают курдючное сало, снимают шкварки и обжаривают нарезанный кольцами репчатый лук, затем мясо, морковь и барбарис.

Айву очищают от кожицы и семян, слегка поджаривают с луком и мясом. Затем продукты в котле солят, перчат, заливают водой и тушат на умеренном огне в течение 50 мин, после чего добавляют промытый рис. После того как испарится вода, рис собирают горкой в середине котла и накрывают крышкой на 25–30 мин, убавив огонь.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую тарелку и подают к столу.

Плов с вареной бараниной

120 г баранины, 20 г курдючного сала, 1 л воды, 0,5 стакана риса, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки и

укропа, соль по вкусу.

Мясо промывают, не разрезая, варят до готовности, а затем нарезают небольшими кусочками в форме ломтиков или кубиков. В процеженный подсоленный бульон добавляют курдючное сало, обжаренный лук, промытый рис.

Готовый плов смешивают с вареной бараниной и подают к столу, выложив блюдо в глубокую тарелку и посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Джуджа-плов

Для гара: 1 цыпленок, 1,5 стакана кураги, 0,5 стакана изюма, 5 столовых ложек топленого масла, корица, соль, перец черный молотый по вкусу.

Для плова: 1,5 стакана риса, 4 стакана воды, 2,5 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка настоя шафрана, соль по вкусу.

Цыпленка рубят небольшими кусочками, промывают, натирают солью, перцем, корицей, обжаривают с изюмом и курагой в растопленном масле, ставят в духовку на 5–7 мин.

В высокую кастрюлю наливают кипяток, сверху закрепляют полотняную салфетку, на которую выкладывают рис и половину порции сливочного масла. Кастрюлю плотно закрывают крышкой, ставят на сильный огонь. Воду доливают по мере выкипания.

На готовый подсоленный рис, заправленный растопленным сливочным маслом и настойкой шафрана, выкладывают куски жареного цыпленка, изюм, курагу.

Чихиртма

150 г куриного мяса или баранины, 1 луковица, 1 яйцо, 0,5 стакана риса, 1 столовая ложка курдючного сала, 2 столовые ложки измельченного укропа, 1 чайная ложка топленого масла, по 0,5 чайной ложки лимонной кислоты и корицы, 0,5 чайной ложки шафрана, соль по вкусу.

Мясо курицы или баранину промывают, обжаривают на сале, нарезают небольшими кусками. Готовое мясо смешивают с пассерованным на масле луком, лимонной кислотой, корицей, солью, взбитым яйцом, укропом и запекают в духовке. Рис

отваривают, за 5 мин до готовности в плов добавляют шафран.

Сабза каурма

220 г баранины, 0,75 стакана риса, по 5 столовых ложек топленого масла и воды, 1 луковица, 2 пучка зелени кявар, по 0,5 чайной ложки корицы, шафрана и черного молотого перца, соль по вкусу.

Баранину промывают, мякоть, отделенную от костей, нарезают кусочками, солят, перчат, обжаривают на топленом масле. Затем в мясо добавляют пассерованный лук, шафран, зелень, воду и тушат на слабом огне. Рис отваривают в подсоленной воде.

При подаче к столу на тарелку горкой выкладывают отварной рис, а рядом – тушеное мясо. Блюдо поливают топленым маслом, посыпают корицей.

Парча дошалая

280 г баранины, 0,5 стакана риса, по 0,5 стакана изюма или кураги и каштанов, 1 луковица, 2,5 столовой ложки топленого масла, 2 столовые ложки воды, по 0,5 чайной ложки шафрана, тмина и корицы, соль и перец по вкусу.

Баранью грудинку обжаривают целиком, затем мясо, отделенное от костей, перчат, солят и тушат в воде с пассерованным луком, очищенными вареными каштанами, сушеными фруктами, тмином и шафраном. Отдельно отваривают рис.

Подавая к столу, готовый рис выкладывают на тарелку горкой, сверху – тушеное мясо. Блюдо поливают топленым маслом, посыпают корицей.

Бозартма

330 г баранины, 1 луковица, 2 помидора или 1 столовая ложка томата-пюре, 0,5 стакана алычи, 1 пучок зелени кинзы, укропа, мяты, 1 лимон, 1 огурец, 2,5 столовой ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо промывают, разрезают на куски весом по 50–60 г, обжаривают на топленом масле, затем помещают в глубокую сковороду. В блюдо добавляют алычу, зелень, перец, соль, нашинкованный лук, нарезанные кружками помидоры и тушат до готовности.

Бозартму подают к столу с лимоном и огурцом.

Биточки по-азербайджански

330 г баранины, 1 луковица, 1 столовая ложка топленого масла, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 0,5 чайной ложки сумах, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку вместе с луком. Полученный фарш солят, перчат, перемешивают, формуют и жарят биточки.

Блюдо посыпают сумах, нашинкованной зеленью и подают к столу.

Шашлык-биточки по-восточному

1,2 кг баранины, 8 яиц, 1 луковица, 1 стакан топленого масла, 1 пучок зелени кинзы, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть пропускают через мясорубку. Полученный фарш смешивают с мелко нарезанным луком, перцем, солью, тщательно перемешивают. Затем массу делят на 12 частей, формуют из них биточки и обжаривают со всех сторон на топленом масле.

Яйца взбивают, добавляют в них мелко нарезанную зелень и заливают смесью биточки, после чего сковороду с шашлыком-биточками помещают в предварительно нагретую духовку на 1 мин.

Фаршированная рыба

500 г рыбы, 1 луковица, 0,75 стакана молотых грецких орехов, 1,5 столовой ложки растительного масла, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют внутренности, солят и начиняют молотыми орехами, изюмом, обжаренным в растительном масле луком, добавляют лимонный сок. Затем рыбу обвязывают ниткой и в духовке обжаривают в растительном масле.

Дюшбара

Для фарша: 600 г баранины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2,5 столовой ложки курдючного сала, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Для теста: 2 яйца, 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 чайной ложки соли.

Для бульона: 500 г бараньих костей, 30 г курдючного сала, 1 луковица, 1 пучку зелени укропа, петрушки, эстрагона, 6 горошин черного перца, шафран, соль по вкусу.

Мясо промывают, отделенную от костей мякоть дважды пропускают через мясорубку вместе с салом, луком и чесноком. В фарш добавляют соль, перец, тщательно перемешивают, ставят в холодильник.

Для приготовления крутого теста смешивают муку, яйца, соль, сыворотку. Затем тесто накрывают влажной салфеткой, дают постоять 2 ч, после чего раскатывают его в тонкий пласт и нарезают в форме квадратов, на каждый из которых выкладывают немного фарша и защепляют треугольником. Полученные фигурки обжаривают с двух сторон до румяной корочки.

Кости вместе с луковицей помещают в кастрюлю, заливают водой, варят на слабом огне. В кипящий бульон добавляют нарезанное кубиками курдючное сало, перец, соль, шафран, варят 6–7 мин, заправляют зеленью и доводят до кипения.

Дюшбара подается к столу с бульоном.

Довга

500 г жирной баранины, 4 стакана мацони (простокваши), 4 стакана воды, 1 луковица, по 1 пучку щавеля, шпината, петрушки, кинзы, 1 яйцо, 2 пучка мяты, по 1 столовой ложке гороха, риса и муки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо промывают, мякоть пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют яйцо, соль, перец, тщательно перемешивают.

Из полученного фарша формуют небольшие шарики, которые отваривают, залив 3 стаканами воды.

Мацони (простоквашу) смешивают с мукой и проваривают при непрерывном помешивании, не допуская свертывания. Горох, сваренный отдельно, смешивают с тщательно промытым рисом, добавляют в мацони. Блюдо доводят до кипения, постоянно помешивая. Бульон с мясными шариками вливают в довгу, солят, посыпают нашинкованной зеленью и варят до готовности.

Дограмач

3 стакана мацони, 1 стакан холодной кипяченой воды, 2 яйца, 1 огурец, 1 пучок зеленого лука, по 0,5 пучка зелени укропа и мяты, соль и перец по вкусу.

Мацони разбавляют с водой и перемешивают. Очищенный от кожицы огурец, зелень, лук, сваренные вкрутую и очищенные яйца мелко нарезают, добавляют в мацони, перчат и солят. Готовый дограмач ставят на 1 ч в холодильник.

Перед подачей к столу блюдо посыпают мятой.

Шушинский кололик

1,5 кг телятины, 1 пачка сливочного масла, 4 луковицы, 2 яйца, 0,75 стакана молока, 0,5 стакана риса, 2 пучка зелени эстрагона, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки коньяка, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Мясо тщательно промывают, отделяют мякоть от костей. Мякоть солят, отбивают молотком, после чего посыпают измельченным репчатым луком и вновь отбивают до образования однородного фарша, который затем помещают в неглубокую посуду, смешивают с молоком, мукой, яйцами, коньяком, тщательно перемешивают, солят, перчат, посыпают измельченной зеленью. Полученную массу ставят в холодильник на 30 мин.

Из остывшего фарша формуют крупные шарики, в которые помещают кусочки замороженного сливочного масла. В половину сваренного из костей бульона, доведенного до кипения, опускают мясные фрикадельки и варят на слабом огне до готовности.

Оставшуюся часть отвара используют для приготовления рисового супа с добавлением мелко нарезанного репчатого лука и эстрагона. В готовое блюдо вливают взбитое яйцо и доводят до

кипения на умеренном огне. Затем две части кололика смешивают.

Сулу-хингал

160 г баранины, 1 столовая ложка топленого масла, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 столовая ложка гороха, 1 чайная ложка винного уксуса, 1 столовая ложка измельченной зелени кинзы и укропа, 0,5 чайной ложки сушеной мяты, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусками и варят до готовности в глубокой кастрюле. В готовый бульон засыпают горох и варят на слабом огне. Из муки, яйца, соли и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его в тонкий пласт и вырезают хингал – прямоугольники толщиной 2–3 см. Репчатый лук мелко шинкуют и поджаривают на топленом масле.

За 5 мин до готовности супа в блюдо добавляют хингал, лук, соль, измельченную зелень. Готовый сулу-хингал посыпают мятой и подают к столу с уксусом.

Гиймя-хингал

500 г баранины, 0,5 стакана топленого масла, 4 луковицы, сок 1 лимона, 2 пучка зелени кинзы, соль и перец по вкусу.

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 0,75 стакана воды, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, натирают солью, перцем, обжаривают на топленом масле на сильно разогретой сковороде. Отдельно поджаривают мелко нарезанный лук, добавляют сок лимона, перец, соль, воду и тушат на слабом огне, плотно накрыв сковороду крышкой. В почти готовое блюдо насыпают нашинкованную кинзу.

Крутое тесто замешивают из муки, соли, яйца, воды и оставляют на 30 мин в теплом месте. Затем тесто раскатывают в тонкий пласт, из которого вырезают ромбы. Полученные фигурки помещают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности, после чего откидывают на дуршлаг и смазывают маслом.

Овдух

80 г говядины, 1 стакан мацони (простокваши), 1 огурец, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, по 1 чайной ложке измельченной зелени кинзы и укропа, соль по вкусу.

Мясо отваривают, остужают, нарезают небольшими кусочками. Мацони наливают в кастрюлю, разбавляют холодной кипяченой водой в соотношении 50 х 50, добавляют мелко нарезанный огурец, нашинкованные лук и зелень, соль, сахар и ставят на 1 ч в холодильник. Готовое блюдо перед подачей к столу смешивают с отварной говядиной.

Кутабы

500 г мякоти баранины, 0,75 стакана топленого масла, 3 луковицы, 1 гранат, соль, перец, корица по вкусу.

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 столовой ложки воды, соль по вкусу.

Мякоть тщательно промывают, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с луком. В готовый фарш добавляют соль, перец, зерна граната, хорошо перемешивают.

Замешанное из муки, воды и соли тесто раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружки, на каждый из которых выкладывают немного фарша, заворачивают в форме полумесяца, обжаривают с двух сторон на топленом масле.

Готовое блюдо посыпают корицей и подают к столу.

Икра из баклажанов

1 кг баклажанов, 8 стручков сладкого перца, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки семян кинзы, перец и соль по вкусу.

Баклажаны моют, запекают в духовке, снимают с готовых овощей кожицу, мякоть мелко рубят. Перец мелко нарезают, тушат в растительном масле. Измельченный лук посыпают солью, оставляют на 1 ч и затем отжимают. Помидоры протирают через сито. Все ингредиенты тщательно перемешивают, добавляют в

икру соль, перец, измельченный чеснок и семена кинзы.

Фаршированные баклажаны

160 г баранины, 1 столовая ложка топленого масла, 1 луковица, 2 чайные ложки измельченной зелени укропа и кинзы, 2 баклажана, 1 помидор, соль и перец по вкусу.

Мясо промывают, мякоть, отделенную от костей, пропускают через мясорубку. Полученный фарш солят, перчат и, помешивая, обжаривают на слабом огне. Готовое мясо выкладывают на доску, отбивают ножом до образования однородной массы и, добавляя пассерованный лук, зелень, перемешивают.

Баклажаны промывают, удаляют мякоть, но не срезают кожицу, бланшируют, начиняют мясным фаршем и помещают в глубокую кастрюлю. Нарезанный кружочками помидор выкладывают на баклажаны. Блюдо заливают водой, накрывают крышкой и тушат 20–30 мин.

Бакинская пахлава

4,5 стакана пшеничной муки, 3 столовые ложки топленого масла, 2 яйца, 40 г дрожжей, 250 г воды.

Для начинки: 2 стакана очищенных от скорлупы грецких орехов, 2 стакана сахара, 1 столовая ложка корицы, кардамон.

Для смазки и заливки: 0,75 стакана сливочного масла, 0,5 стакана меда, 2 яйца.

Яйца и размягченное масло взбивают с половиной стакана воды и смешивают с дрожжами, разведенными в теплой воде. На полученной смеси замешивают тесто, которое оставляют подниматься в теплом месте на 1,5 ч.

При приготовлении начинки грецкие орехи помещают в кипяток на 5 мин, очищают от скорлупы, просушивают, измельчают в ступке, смешивают с сахаром, корицей, кардамоном.

Поднявшееся тесто делят на 2 части, одну из них раскатывают в тонкий пласт, а другую – в более толстый, который укладывают на смазанный маслом противень. Начинку выкладывают на пласт, накрывают вторым слоем теста, края обоих частей защепляют. После этого пахлаву оставляют

подниматься на противне примерно 30 мин, смазывают яичным желтком, разрезают на кусочки в форме ромба, ставят в разогретую духовку на 10 мин. Затем пахлаву вынимают, поливают растопленным сливочным маслом, смазывают яйцом и выпекают еще 25 мин.

Готовую пахлаву, не вынимая из духовки, заливают медом по линиям разрезов.

Шекинская пахлава

1 стакан рисовой муки, 0,5 стакана воды, 2,5 стакана сахара, 1 стакан очищенных от скорлупы лесных орехов, щепотка лимонной кислоты, кардамона, шафрана, 0,5 чайной ложки семян кинзы.

В рисовую муку добавляют воду и замешивают жидкое тесто, которое тонким слоем выливают на разогретый противень и выпекают в духовке 10 мин.

При приготовлении начинки орехи помещают на 5 мин в кипяток, затем вынимают, очищают от скорлупы, высушивают, измельчают в ступке, добавляют толченый кардамон и семена кинзы.

На круглый, смазанный маслом поднос выкладывают 8 готовых коржей, а на них ровным слоем наносят начинку, которую накрывают пятью выпеченными пластами.

Пахлаве придают круглую форму, украшают шафраном и выпекают с двух сторон над раскаленными углями в течение 20 мин.

Готовую выпечку заливают сиропом, приготовленным из сахара, лимонной кислоты и воды, и выдерживают 8–10 ч.

Шакерчурек

3,5 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1,5 стакана топленого масла, 2 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 3 г ванилина.

Топленое масло взбивают с сахарной пудрой. Белок отделяют от желтка и, помешивая, вливают в полученную массу.

Муку просеивают, добавляют ванилин и замешивают крутое тесто, из которого формуют шарики весом 60–70 г.

Противень застилают смазанной желтком калькой, выкладывают на нее изделия и выпекают в духовке 25–30 мин при

температуре 180° С.

Готовый охлажденный шакерчурек посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Шакербура

2 стакана пшеничной муки, 4 столовые ложки топленого масла, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 10 г дрожжей, соль и ванилин.

Для начинки: 1 стакан очищенного миндаля, 1,5 стакана сахара, 1 чайная ложка корицы, кардамон молотый.

В подогретом молоке разводят дрожжи, добавляют соль, топленое масло, ванилин, яйцо, тщательно перемешивают. В полученную смесь насыпают муку, замешивают крутое тесто, ставят его в теплое место на 1,5 ч. Поднявшееся тесто обминают, а затем раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружки, на одну половину которых выкладывают начинку, а другой защепляют края. При приготовлении начинки миндаль помещают на 5 мин в кипяток, очищают от скорлупы, просушивают, измельчают в ступке, смешивают с сахаром, корицей, кардамоном.

Готовые шакербура укладывают на смазанный маслом противень и выпекают в разогретой духовке на слабом огне.

Бакинское курабье

3,5 стакана пшеничной муки высшего сорта, 1,5 стакана сливочного масла, 0,25 стакана сахара, 4 белка, яблочное или абрикосовое пюре.

Размягченное масло протирают с сахаром, постепенно вливая взбитые белки. В массу всыпают муку и замешивают негустое тесто, которое затем осаживают в виде ромашек, ершиков, палочек весом по 25–30 г на смазанный маслом противень. В центр каждой фигурки помещают 2–3 г фруктового пюре.

Изделия выпекают в духовке в течение 10 мин при температуре 250–270° С.

Армянская кухня

Суп таронский

2 л воды, 1 тушка курицы, 0,5 стакана перловой крупы, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 лимон, 2 желтка, соль, перец по вкусу.

Курицу варят до готовности вместе с целой луковицей и разрезанными вдоль корнеплодами. Отделяют мясо от костей и нарезают мелкими кусочками. Бульон процеживают, небольшое количество отливают в отдельную посуду.

Перловую крупу отваривают в воде до полуготовности, затем воду сливают и доваривают крупу в бульоне. Добавляют кусочки курицы, нарезанные лук, морковь, соль, перец и доводят суп до кипения. Лимон очищают, нарезают небольшими дольками, удаляют семена и помещают в суп, после чего снимают кастрюлю с огня.

Яичные желтки растирают, смешивают с охлажденным бульоном и вливают в суп перед подачей к столу.

Бозбаш ереванский

2 л воды, 500 г баранины, 0,5 стакана гороха, 4–5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 яблоко, 1 пучок зелени кинзы, 4–5 штук чернослива, 2 столовые ложки томата-пюре, соль и перец по вкусу.

Баранью грудинку нарезают порционными кусками и варят до полуготовности. Мясо вынимают, а бульон процеживают.

Горох промывают и отваривают в бульоне до готовности. Затем добавляют нарезанный дольками картофель, кусочки мяса, обжаренный репчатый лук и томат-пюре, промытый чернослив, яблоко, предварительно очищенное от сердцевины и разрезанное на 4 части, соль, перец и варят суп еще 10–15 минут.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью кинзы и подают к столу.

Бозбаш сисианский

2 л воды, 500 г баранины, 6–7 клубней картофеля, 1 луковица, 1 стакан алычи, по 2 столовые ложки томата-пюре и топленого масла, 1 чайная ложка муки, 1 пучок зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Баранью грудинку нарезают небольшими кусочками, заливают водой и варят в глубокой кастрюле до полуготовности, периодически снимая пену. Затем мясо вынимают, а бульон процеживают.

Кусочки баранины помещают в кастрюлю с разогретым маслом, добавляют мелко нарезанный и обжаренный с томатом лук, предварительно поджаренную муку. Массу тушат при постоянном помешивании. Затем в бозбаш вливают бульон, смешивают с нарезанным кубиками картофелем, алычой, солью, перцем и варят до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Суп из рубца

2–3 л воды, 400 г рубца, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Очищенный рубец заливают холодной водой и варят без соли 25–30 мин. Затем бульон сливают. В кастрюлю заливают воду, добавляют соль и снова варят рубец до готовности, после чего вынимают, мелко нарезают, бульон процеживают. Кусочки рубца помещают в бульон и доводят до кипения.

В отдельной посуде тщательно размешивают желток с добавлением уксуса, вливают смесь в суп и доводят до кипения.

Готовый суп разливают по тарелкам, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, толченым чесноком, солью, перцем и подают к столу.

Суп с лапшой «Праздничный»

2 л воды, 1 тушка курицы, 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для лапши: 6 стаканов пшеничной муки 1-го сорта, 5 яиц, 1 стакан воды, 2 чайные ложки соли.

Муку просеивают горкой, делают углубление, вливают яйца,

воду, добавляют соль, замешивают крутое тесто, разделяют его на несколько частей и тонко раскатывают. Каждый пласт сворачивают в виде рулета и нарезают узкими полосками. Полученную лапшу сушат на воздухе и хранят в сухом месте.

Курицу варят вместе с разрезанными пополам овощами. Бульон процеживают, засыпают лапшу и варят до готовности. Отдельно взбивают яичные желтки с лимонным соком, вливают в суп, размешивают и подогревают, не доводя до кипения.

Готовое блюдо посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Мантапур

2 л воды, 500 г говядины, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан мацони, 2 столовые ложки топленого масла, соль, перец черный молотый и чеснок по вкусу.

Мясо отделяют от костей, дважды пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарезанный и обжаренный лук, петрушку, перец, соль и тщательно перемешивают. Кости помещают в кастрюлю и отваривают, готовый бульон процеживают.

Муку просеивают горкой, делают в ней углубление, вбивают яйца, вливают немного воды, замешивают тесто, раскатывают его в два тонких пласта. Фарш помещают на расстоянии 1–2 см от края пласта. Тесто вокруг начинки смазывают яйцом, затем покрывают вторым пластом и вырезают кружочки. Края защипывают. Полученные изделия помещают в кипящий бульон и варят при слабом кипении до готовности.

Подают манты, полив мацони с измельченным чесноком. Мясной бульон наливают отдельно.

Арганак

2 л воды, 500 г курицы, 2 яйца, 1 морковь, 1 луковица, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для фарша: 500 г мяса, 1 луковица, 1 пучок зелени кинзы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки риса, соль, перец по вкусу.

Курицу отваривают в подсоленной воде вместе с луком и морковью, после чего мясо и овощи вынимают, а бульон

процеживают. Рис промывают и отваривают до полуготовности. Мясо два раза пропускают через мясорубку, смешивают с рисом, мелко нарезанным и обжаренным луком, измельченной зеленью, солью и перцем. Из фарша формуют шарики и отваривают их в бульоне. В отдельной посуде растирают желтки, добавляют лимонный сок и хорошо перемешивают. Желтковую смесь вливают в кастрюлю, постоянно помешивая, подогревают суп, не доводя до кипения, и снимают с огня.

Готовый суп разливают по тарелкам, посыпают нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Лобахашу

1,5–2 л воды, 1 стакан красной фасоли, 1 луковица, по 1 пучку зелени петрушки и кинзы, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, соль и красный перец.

Фасоль перебирают, промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят на небольшом огне до готовности. Откидывают фасоль на дуршлаг, половину ее хорошо растирают, смешивают с отваром до однородной массы и добавляют мелко нарезанный обжаренный лук. Оставшуюся часть фасоли перемешивают с мукой, толчеными грецкими орехами, солью, красным перцем, измельченной зеленью петрушки и кинзы. Соединяют вместе обе части, доливают оставшийся отвар и доводят до кипения.

Суп-пюре из белой фасоли

1,5 л воды, 1 стакан белой фасоли, 1 луковица, по 1 пучку кинзы и укропа, 3 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка муки, соль, красный перец по вкусу.

Крупную белую фасоль промывают, заливают холодной водой, варят до готовности, откидывают на дуршлаг, растирают, помещают в отвар и солят. Затем в суп добавляют мелко нарезанный и обжаренный с мукой лук. Смесь разводят с отваром при постоянном помешивании, доводят до кипения на умеренном огне.

Готовый суп-пюре посыпают красным перцем, мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа и подают к столу.

Мацнабрдош

2–3 огурца, 1 яйцо, по 1 пучку зелени петрушки, кинзы, укропа и зеленого лука, 2 стакана мацони, 2 стакана воды, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу.

Мацони разводят холодной кипяченой водой. Яйцо варят вкрутую. Огурцы, яйцо, зеленый лук, укроп, кинзу, петрушку мелко нарезают, перекладывают в посуду с мацони, добавляют сметану, соль и хорошо перемешивают.

Готовый мацнабрдош подают к столу в холодном виде.

Сладкий суп из пшеничной крупы

4 столовые ложки мелкой пшеничной крупы, 1 стакан воды, 500 г виноградного сока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, корица, душистый перец по вкусу.

Пшеничную крупу промывают, отваривают, откидывают на дуршлаг, перекладывают в кастрюлю, заливают виноградным соком и доводят до кипения. Кастрюлю снимают с огня, добавляют в суп сахар, сливочное масло, толченую корицу, душистый перец, толченые грецкие орехи и перемешивают.

Готовый суп подают в горячем или холодном виде.

Кололак сюникский

500 г баранины, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 стакана воды, 0,5 стакана сушеного кизила, пучок зелени кинзы, 4 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Кизил замачивают в воде и протирают через сито. Мясо нарезают небольшими кусками и дважды пропускают через мясорубку вместе с луком.

В полученный фарш добавляют кизил, яйцо, соль и перец. Фарш перемешивают, формуют из него небольшие шарики и обжаривают их в масле.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Шашлык по-карски

2 кг баранины, 500 г курдючного сала, 5 луковиц, 0,5 стакана винного уксуса или лимонного сока, 1 чайная ложка смеси молотого черного и душистого перца, 5 штук гвоздики, по 1 пучку кинзы, укропа, базилика, соль.

Мясо и курдючное сало нарезают плоскими крупными кусками, укладывают в эмалированную кастрюлю, пересыпая солью, пряностями, нарезанной зеленью и пропущенным через мясорубку луком. Добавляют уксус или лимонный сок и маринуют в прохладном месте 6–7 ч.

Куски мяса нанизывают на шампур, чередуя с салом. Жарят над раскаленными углями, постоянно поворачивая. По мере готовности шашлык срезают тонкими ломтиками.

Шашлык по-карски с соусом ткемали

500 г баранины, 1 баранья почка, 1 некрупный помидор, 2 луковицы, 0,5 лимона, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, 0,5 стакана соуса ткемали, 2,5 столовые ложки бараньего сала, 1 столовая ложка свежего барбариса, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо нарезают крупными кусками, маринуют с солью, перцем и лимонным соком, нанизывают на шампур предварительно очищенную от пленки баранью почку, мясо и помидор. Ингредиенты смазывают салом и жарят над углями.

При подаче к столу мясо, почку и помидор снимают с шампура, укладывают на блюдо и украшают кольцами лука, дольками лимона, перьями зеленого лука, измельченной зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали и свежий барбарис.

Шашлык по-карски с водкой

500 г баранины, 100 г курдючного сала, 2 луковицы, 2 помидора, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и кинзы, 1 столовая ложка водки или коньяка, соль и красный перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезают небольшими кусками, солят,

перчат, посыпают мелко нарезанным репчатым луком и зеленью, укладывают в эмалированную посуду, сбрызгивают водкой или коньяком, перемешивают и оставляют на 6–8 ч в холодильнике.

Маринованное мясо нанизывают на шампур с кусочками курдючного сала и жарят над углями, периодически переворачивая. От прожаренной верхней части шашлыка отрезают тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают готовые кусочки.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и гарнируют нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами, веточками петрушки и кинзы.

Шашлык на сковороде

400 г баранины, 2 луковицы, 1 гранат, 1 пучок зелени петрушки, по 2 столовые ложки жира и гранатового сока, соль и перец по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками, посыпают солью и перцем, обжаривают до готовности на сковороде с жиром. Затем в мясо добавляют нарезанный кольцами репчатый лук и продолжают жарить еще 5 мин, после чего в шашлык вливают гранатовый сок, перемешивают и снимают с огня.

Готовое блюдо украшают зернами граната, нашинкованной зеленью петрушки и подают к столу.

Схторац

600 г баранины, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 3 зубчика чеснока, 2 стакана томатной подливки, 4 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка муки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Мякоть баранины дважды пропускают через мясорубку вместе с сырым картофелем, добавляют толченый чеснок, соль, черный и красный перец и смешивают со взбитым яйцом. Из полученного фарша формуют котлеты, панируют в муке и обжаривают на топленом масле.

Готовый схторац поливают томатной подливкой и подают к столу.

Баранина со стручками фасоли и яйцом

600 г баранины, 2–3 л воды, 600 г стручковой фасоли, 4 яйца, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Баранину разрезают на небольшие куски и варят до готовности. Затем мясо смешивают с мелко нарезанным и обжаренным луком, вливают немного бульона и тушат, плотно закрыв крышкой, 15–20 мин. Стручки фасоли очищают, нарезают кусочками, припускают в бульоне и откидывают на дуршлаг. В тушеное мясо добавляют фасоль, соль, перец, заливают взбитыми яйцами и запекают в предварительно разогретой духовке 3–5 мин.

Готовое блюдо посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Свинина, жаренная с айвой

600 г свинины, 2 айвы, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, по 0,5 чайной ложки корицы и гвоздики, соль и перец по вкусу.

Свинину нарезают небольшими кусками, солят, перчат, обжаривают на сковороде в разогретом топленом масле до румяной корочки. Айву моют, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают крупными дольками и обжаривают в масле до полуготовности. Готовые куски свинины смешивают с обжаренными дольками айвы, посыпают корицей, добавляют гвоздику. Сковороду закрывают крышкой и ставят в духовку на 10–15 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Пастынер с тыквой

300 г баранины, 1,5 л воды, 500 г тыквы, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Тыкву нарезают ломтиками и обжаривают, помидор нарезают кружочками. Мякоть баранины нарезают мелкими кубиками, обжаривают на масле в кастрюле.

Заливают мясо горячей водой и тушат на умеренном огне. Через 10–15 мин добавляют мелко нарезанный и обжаренный лук,

соль и перец, сверху выкладывают тыкву и помидор. Сковороду помещают в предварительно нагретую духовку и запекают блюдо 15–20 мин.

Готовый пастынер посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Тжвжик

По 200 г почек, печени и легких, 40 г пищевода, 50 г курдючного сала, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки томата-пюре, соль и перец по вкусу.

Печень очищают от пленки, легкие промывают, почки разрезают вдоль, пищевод выворачивают и хорошо промывают. Подготовленные продукты и курдючное сало разрезают на одинаковые куски и жарят на сковороде до полуготовности. Затем добавляют нарезанный лук, томат-пюре, соль и перец. Сковороду с блюдом плотно закрывают крышкой и тушат до готовности.

Готовый тжвжик посыпают петрушкой и подают к столу.

Борани из курицы со стручками фасоли и яйцом

600 г курицы, 2 яйца, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 800 г стручковой фасоли, 3–4 столовые ложки топленого масла, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Подготовленную курицу разрезают на куски, солят и обжаривают на топленом масле. Фасоль нарезают кусочками и тушат.

Лук шинкуют и обжаривают в топленом масле. Мясо смешивают с овощами, заливают взбитыми яйцами и запекают в предварительно нагретой духовке 5 мин.

Готовое борани поливают растопленным маслом, посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Цыплята по-араратски

600 г цыпленка, 1 пучок зелени петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, 200 г куриного бульона, 500 г свежих грибов, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка молотой гвоздики, соль по вкусу.

Подготовленного цыпленка солят и обжаривают в топленом масле. Затем разрубают на части, помещают в кастрюлю. Свежие грибы перебирают, промывают, мелко нарезают и обжаривают на топленом масле. Добавляют к ним поджаренную муку, разведенную куриным бульоном, молотую гвоздику и варят 5–10 мин на умеренном огне, после чего грибную подливку вливают в кастрюлю с цыпленком и доводят до готовности.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью петрушки и подают к столу.

Цыплята табака

2 цыпленка, 2 помидора, 1 баклажан, 1 стручок болгарского перца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Цыплят моют, отрезают ножки, разрезают вдоль грудинки и отбивают. Затем заправляют крылышки и ножки под кожу, посыпают цыпленка солью и перцем, натирают измельченным чесноком, помещают на сковороду с растопленным маслом, плотно закрывают крышкой и обжаривают 20–25 мин.

Овощи мелко нарезают, обжаривают на масле и подают к блюду в качестве гарнира.

Плов со сладким перцем

1 стакан риса, 2 стакана воды, 2 болгарских перца, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Рис моют в горячей воде, откидывают на дуршлаг, после чего рассыпают на противне тонким слоем и подсушивают в разогретой духовке. Затем рис поливают растительным маслом и, периодически помешивая, поджаривают до золотистого цвета. Поджаренный рис охлаждают, засыпают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении до готовности. Затем добавляют предварительно нарезанный небольшими кусочками сладкий стручковый перец, пассерованный лук и дольки помидоров.

Все ингредиенты перемешивают, закрывают посуду крышкой и ставят на 40–50 мин в предварительно разогретую духовку.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Плов по-армянски

1 л воды, 2,5 стакана риса, по 0,5 стакана кураги, изюма, чернослива и миндаля, 5 столовых ложек топленого масла, 1 столовая ложка меда, соль.

Рис промывают, засыпают в кипящую воду, добавляют топленое масло, соль и варят на умеренном огне. Курагу, изюм, чернослив и измельченный миндаль поджаривают в маленькой кастрюле на топленом масле. Затем добавляют во фрукты мед, заливают кипятком и кипятят 10 мин.

Готовый рис выкладывают горкой на блюдо, заливают горячим соусом с фруктами и подают к столу.

Плов с яичницей

2 яйца,1 стакан риса, 2 стакана воды, 2 столовые ложки топленого масла, соль по вкусу.

Рис промывают и отваривают до полуготовности в подсоленной воде.

В кастрюле растапливают половину порции масла, вливают взбитые яйца, через 1–2 мин засыпают рис. Сверху блюдо поливают оставшимся маслом и доводят до готовности на умеренном огне.

Готовый плов подают к столу на блюде.

Плов с жареной бараниной и гранатом

200 г баранины, 1 луковица, 1 гранат, 1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 столовые ложки топленого масла, соль по вкусу.

Рис промывают, отваривают до готовности в подсоленной воде и откидывают на сито. Баранину нарезают мелкими кусками, поджаривают на сковороде на топленом масле, добавляют мелко нарезанный и обжаренный лук, зерна граната, заливают водой, закрывают крышкой и тушат до готовности на умеренном огне.

Рис выкладывают на блюдо, сверху помещают баранину и подают к столу.

Плов с тмином

1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки изюма, 1 чайная ложка тмина, 0,5 чайной ложки сахара, соль.

Рис промывают, замачивают в соленой воде и отваривают до полуготовности. Тмин замачивают в воде и оставляют на 1 ч в теплом месте. Изюм промывают и обжаривают на сливочном масле с сахаром на умеренном огне. Замоченный тмин смешивают с рисом, перекладывают в кастрюлю, смазанную маслом, поливают горячим растопленным маслом, закрывают крышкой и доводят до готовности на слабом огоне.

Плов выкладывают в блюдо, посыпают обжаренным изюмом и подают к столу.

Ишхан

600 г форели, 5 яиц, 1 пучок зелени петрушки и эстрагона, 2 столовые ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Рыбу чистят, удаляют внутренности, моют и срезают спинные плавники. Обжаривают форель в масле до румяной корочки. Из одного яйца готовят яичницу-глазунью, остальные взбивают с солью и перцем. Рыбу укладывают в сковороду, заливают яичной смесью и ставят в разогретую духовку на 3–5 мин.

Готовое блюдо украшают глазуньей, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Ишхан с ореховой подливкой

600 г форели, 1 пучок зелени эстрагона, 1 стакан ореховой подливки, соль по вкусу.

Для подливки: 1 пучок зелени кинзы, 0,5 стакана воды, 3 столовые ложки очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки уксуса, 0,25 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Рыбу очищают, моют, солят и припускают на сковороде, перекладывают на блюдо и украшают веточками эстрагона. Отдельно подают ореховую подливку или белый винный уксус.

Для приготовления подливки очищенные грецкие орехи обдают кипятком, удаляют скорлупы и толкут в ступке. Измельченные орехи заливают горячей водой, солят, посыпают сахаром и отваривают 15 мин. За 5 мин до готовности в блюдо добавляют уксус и мелко нарезанную зелень кинзы.

Готовое блюдо можно подавать к столу в горячем и холодном виде.

Ишхан с картофелем

600 г форели, 5 клубней картофеля, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки топленого масла, 2 чайные ложки муки, соль по вкусу.

Форель очищают, промывают, нарезают небольшими кусками, солят, панируют в муке и обжаривают на масле до румяной корочки. Отдельно обжаривают нарезанный дольками картофель.

Готовую форель подают на блюде с обжаренным картофелем, украсив лимоном и веточками петрушки.

Салат из свежих овощей с брынзой

2 помидора, 2 пучка редиса, по 1 пучку укропа и петрушки, 60 г брынзы, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Редис, не очищая от кожицы, разрезают пополам, а затем нарезают тонкими полукружиями. Для украшения салата можно оставить несколько кусочков редиса, остальные перекладывают в неглубокую емкость. Помидоры разрезают пополам, не удаляя семена и не снимая кожицу. Каждую половинку нарезают тонкими полукружиями, зелень шинкуют, добавляют в посуду с нарезанным редисом. Полученную массу заправляют растительным маслом, солят и тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают на плоское блюдо и подают к столу, украсив редисом, брынзой, нарезанной кубиками, веточками укропа и петрушки.

Салат из риса с овощами

2 помидора, 1 красный сладкий перец, 1 лимон, 2

зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан риса, 1 столовая ложка растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают, отваривают и остужают. Помидоры разрезают пополам, затем нарезают мелкими кубиками. Красный перец моют, разрезают пополам, удаляют семена, затем нарезают соломкой. Зеленый лук шинкуют, оставив несколько перьев для украшения готового салата. Чеснок очищают, измельчают и заправляют растительным маслом. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый и сок лимона. Нарезанные овощи помещают в глубокую емкость, добавляют рис и перемешивают.

Салат заправляют чесночным соусом, солят, перчат и подают к столу.

Айлазан

2 баклажана, 4 клубня картофеля, 3 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, по 1 пучку зелени укропа, кинзы и петрушки, 100 г стручковой фасоли, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Баклажаны очищают, нарезают кружками, солят, оставляют на 10–15 мин, после чего промывают, отжимают, помещают в кастрюлю и вливают растительное масло. Сверху выкладывают очищенный и нарезанный кубиками картофель, болгарский перец, мелко нарезанный репчатый лук, стручки зеленой фасоли, помидоры, нарезанные дольками, зелень, соль. Второй ряд овощей выкладывают в аналогичной последовательности, солят, посыпают зеленью и заправляют маслом. Овощи тушат на слабом огне до готовности.

Баклажаны с ореховой подливкой

2 баклажана, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки воды, соль, перец, уксус по вкусу.

Баклажаны очищают, нарезают кружками, солят, через 10–15 мин промывают, отжимают и обжаривают в растительном масле. Для приготовления подливки толченые орехи помещают в

кастрюлю, добавляют мелко нарезанную петрушку, соль, перец, горячую воду, уксус, доводят до кипения и охлаждают.

Баклажаны поливают ореховым соусом и подают к столу.

Баклажаны, фаршированные сыром

2 баклажана, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 0,5 стакана тертого сыра «Чанах», 1 стакан мацони, 1 столовая ложка топленого масла, соль по вкусу.

Баклажаны моют, срезают кожицу, надрезают вдоль, удаляют семена и бланшируют в кипящей подсоленной воде 5 мин. Яйцо варят вкрутую, мелко рубят, добавляют тертый сыр, растопленное масло и перемешивают. Баклажаны наполняют фаршем, укладывают на смазанный противень, поливают растопленным маслом и запекают в духовке 15–20 мин.

Баклажаны подают к столу с мацони и измельченным чесноком.

Кабачки с яйцом

500 г кабачков, 4 яйца, 4 дольки чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан мацони, 0,5 стакана топленого масла, 2 столовые ложки муки, соль по вкусу.

Кабачки очищают от кожицы, нарезают кружками, солят, обваливают в муке и обжаривают с двух сторон на сковороде с разогретым маслом до румяной корочки. Жареные кабачки выкладывают в сковороду, заливают взбитыми яйцами и запекают в предварительно разогретой духовке 5–8 мин.

Готовые кабачки посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу с мацони с измельченным чесноком.

Паштет из красной фасоли с орехами

1 луковица, по 1 пучку зелени петрушки и кинзы, 1 стакан красной фасоли, 2 стакана воды, 3 столовые ложки очищенных грецких орехов, соль и перец по вкусу.

Фасоль отваривают, пропускают через мясорубку, смешивают с толчеными грецкими орехами, мелко нарезанным и поджаренным луком, солью, перцем и 1 стаканом отвара фасоли.

Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Перец фаршированный

10 стручков болгарского перца, 5 штук моркови, 2 луковицы, 5–6 помидоров, 1 пучок зелени петрушки, 3–4 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, 1 чайная ложка корицы, соль по вкусу.

Очищенную морковь нарезают соломкой и слегка обжаривают на растительном масле, добавляют мелко нарезанный репчатый лук и доводят до готовности. Затем смешивают с нарезанными дольками помидоров и жарят еще 5–7 мин, после чего посыпают солью, сахаром, корицей, мелко нарезанной зеленью петрушки и охлаждают. Стручки перца моют, срезают верхнюю часть, удаляют семена, бланшируют в подсоленной кипящей воде 2–3 мин, заполняют начинкой, помещают в кастрюлю рядами, заправляют подсолнечным маслом, заливают горячей водой, накрывают крышкой и тушат в разогретой духовке до готовности.

Фаршированный перец подают на блюде, посыпав петрушкой.

Стручки фасоли с овощами

400 г стручковой фасоли, 1 стручок болгарского перца, 1 морковь, 1 помидор, 1 корень сельдерея, 1 пучок петрушки, 2 дольки чеснока, 3–4 стакана воды, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль по вкусу.

Стручки фасоли перебирают, промывают, очищают от жилок, нарезают кусочками, отваривают в подсоленной воде. Морковь, болгарский перец, сельдерей, чеснок нарезают соломкой, помещают в кастрюлю, заливают водой и отваривают до готовности. Добавляют в овощи сваренные стручки фасоли и помидор, нарезанный дольками, вливают подсолнечное масло и на слабом огне доводят до готовности.

Подают фасоль, посыпав ее мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тыква жареная

500 г тыквы, 2 зубчика чеснока, 1 стакан мацони, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Тыкву очищают, нарезают ломтиками, солят, обваливают в муке и обжаривают в масле.

Готовое блюдо поливают мацони с толченым чесноком и подают к столу.

Хапама

1,5 кг тыквы, 3–4 яблока, 2 стакана воды, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана алычи, по 4 столовые ложки сливочного масла и изюма, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка корицы.

Тыкву моют, срезают верхушку, удаляют семена, вынимают мякоть и нарезают небольшими кусочками. Яблоки очищают от кожицы, нарезают соломкой, из алычи вынимают косточки. Рис отваривают до полуготовности. Смешивают все ингредиенты, добавляют изюм, сахар, масло и корицу. Получившимся фаршем заполняют тыкву, закрывают срезанной верхушкой и запекают в духовке в течение 2 ч.

Готовую тыкву разрезают на части, поливают растопленным сливочным маслом и подают к столу.

Багарадж

2 яйца, 3 стакана муки, по 0,5 стакана сахара и воды, 3 столовые ложки топленого масла, 15 г дрожжей, 3 столовые ложки мака, 1 столовая ложка сахарной пудры, соль.

В теплой воде разводят дрожжи, добавляют растертое с сахаром яйцо, растопленное масло и соль. В полученную смесь постепенно всыпают муку. Тесто вымешивают 15–20 минут, оставляют на 1 ч в теплом месте, после чего вновь вымешивают и оставляют еще на 1 ч.

Часть теста используют для украшения готового блюда, а из оставшегося формуют круглую лепешку и 2 жгута. Лепешку помещают на смазанный маслом противень и на поверхности вилкой наносят рисунок в виде сетки, затем смазывают яйцом. Жгуты раскатывают, переплетают, укладывают по краю лепешки и

посыпают маком. Выпекают изделие в предварительно разогретой духовке в течение 20 мин.

Готовое изделие посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Гата арцахская

4,5 стакана муки, 1 стакан топленого масла, 5 яиц, 1 стакан сахара, 0,5 чайной ложки соли, 1 пачка порошка ванилина.

Для опары: 1,5 стакана муки, 1 стакан воды, 5 г дрожжей.

Для начинки: 5 стаканов муки, 1,5 стакана топленого масла, 1,5 стакана сахарной пудры.

Для смазывания изделия: 1 яичный желток.

Для приготовления опары в теплой воде разводят дрожжи и смешивают с мукой. В отдельной посуде смешивают размягченное масло и сахар, добавляют яйца, ванилин, соль, растирают массу, смешивают с опарой и, постоянно помешивая, добавляют муку. Затем замешивают тесто и ставят в теплое место на 35–40 мин.

Для приготовления начинки смешивают масло и муку, перемешивают, всыпают сахарную пудру и тщательно растирают. Тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, вымешивают, разделяют на куски и раскатывают скалкой в круглые лепешки толщиной 5–6 см.

На смазанную маслом поверхность помещают начинку, края теста соединяют, придают изделию круглую форму, затем переворачивают на другую сторону и раскатывают. Готовые лепешки помещают швом вниз на смазанный маслом противень. Перед выпечкой поверхность изделия смазывают яичным желтком, наносят узоры и прокалывают вилкой. Выпекают в предварительно разогретой духовке 30–35 мин.

Назук

5 яиц, 4,5 стакана муки, по 1 стакану молока и сахара, 0,5 стакана размягченного сливочного масла, 50 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка корицы, шафран и ванилин.

Яйца тщательно растирают с сахаром, добавляют

размягченное сливочное масло и перемешивают. В теплом молоке разводят дрожжи и соль, вливают в яичную массу, добавляют корицу, ванилин, шафран. Затем, непрерывно перемешивая, всыпают муку. Вымешивают тесто 25–30 мин, накрывают чистым полотенцем, оставляют в теплом месте на 35–40 мин, после чего перекладывают на стол и разделяют на 5 частей. Из каждого куска формуют круглые лепешки толщиной 2 см, помещают на смазанный маслом противень, оставляют на 15 мин в теплом месте. Выпекают изделие в предварительно нагретой духовке 20–30 мин.

Юхатерт

6 яиц, 6 стаканов муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана топленого масла, сода.

Для заливки: 1 стакан меда.

В посуду просеивают горкой муку, делают в ней углубление, вливают взбитые яйца, горячее молоко с растворенной содой, 3 столовые ложки разогретого топленого масла, замешивают тесто, после чего тонко раскатывают его, смазывают растопленным маслом, посыпают мукой и сворачивают в виде конверта.

Затем тесто вновь раскатывают и повторяют процедуру 6 раз. Изделие помещают на смазанную маслом сковороду и выпекают в предварительно разогретой духовке 10–15 мин.

Готовый юхатерт разрезают на квадратные кусочки, заливают растопленным горячим медом и подают к столу.

Грузинская кухня

Суп-харчо из говядины

500 г говядины, 2 л воды, 4 луковицы, 4–5 зубчиков чеснока, 1 горький перец, по 1 пучку укропа, петрушки и кинзы, 1 стакан слив ткемали, 0,5 стакана риса, 1 столовая ложка хмели-сунели, 4–5 лавровых листьев, соль по вкусу.

Мясо моют, нарезают небольшими кусочками, заливают водой и варят 1,5–2 ч, затем всыпают промытый рис и мелко нарезанный лук. За 5–6 мин до окончания варки в суп добавляют измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень, перец, предварительно отваренные и протертые через сито сливы ткемали, пряности и соль.

Готовый суп разливают по тарелкам, посыпают нашинкованной зеленью и подают к столу.

Харчо из курицы

1 тушка курицы, 2 л воды, 4 луковицы, 5 помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 3–4 лавровых листа, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка хмели-сунели, кориандр, черный перец и соль по вкусу.

Курицу моют, нарезают порционными кусочками и варят до полуготовности. Затем в бульон добавляют предварительно нарезанный и обжаренный в масле лук, муку и варят до готовности. Помидоры очищают от кожицы, протирают через сито. Грецкие орехи толкут в ступке вместе с чесноком. Ингредиенты помещают в суп, добавляют соль и специи, доводят харчо до кипения и снимают с огня.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Суп из грецких орехов с луком

1,5 л воды, 4 луковицы, 2 желтка, по 1 пучку зелени петрушки, кинзы и укропа, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, по 1 столовой ложке муки и винного уксуса, соль.

Грецкие орехи ошпаривают кипятком, снимают скорлупу, помещают в кастрюлю, смешивают с мелко нарезанным луком, вливают половину стакана воды и тушат 10 мин. В муку добавляют уксус, горячую воду и смешивают с орехами. Через 15 мин в кастрюлю кладут измельченную зелень, соль, доводят суп до кипения и снимают с огня.

Желтки растирают, раскладывают по тарелкам и, помешивая, вливают в бульон.

В готовое блюдо добавляют сливочное масло, зелень и подают к столу.

Суп из фасоли с орехами

1 л воды, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан красной фасоли, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка винного уксуса, перец и соль по вкусу.

Фасоль моют, заливают холодной водой, отваривают до готовности, откидывают на дуршлаг, слегка остужают и толкут. Орехи, лук и чеснок измельчают, смешивают с полученной массой, добавляют бульон, соль и перец черный молотый, ставят кастрюлю с супом на огонь и варят 10 мин. Затем добавляют в блюдо уксус и измельченную зелень, доводят до кипения и снимают с огня.

Готовый суп разливают по тарелкам, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Чахохбили

1 тушка курицы, 4–5 луковиц, по 1 пучку зелени петрушки, эстрагона и кинзы, 1 лимон, 0,5 стакана белого вина, по 4 столовые ложки сливочного масла и томатной пасты, соль по вкусу.

Курицу моют, разрубают на небольшие кусочки, солят и помещают в кастрюлю с разогретым маслом и томатной пастой. Лук очищают, мелко шинкуют и добавляют к мясу. Блюдо тушат

и за 5 мин до готовности сбрызгивают вином, лимонным соком и посыпают нашинкованной зеленью.

Сациви

1 тушка курицы, 1,5 л воды, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 0,25 чайной ложки гвоздики, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Для соуса: 2 луковицы, 4–5 зубчиков чеснока, 1 желток, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки винного уксуса, 1 столовая ложка муки, гвоздика, перец красный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют и варят целиком до готовности вместе с овощами, солью и специями. Затем вынимают ее из бульона, остужают и делят на небольшие куски.

Для приготовления соуса лук и чеснок измельчают, обжаривают на сливочном масле вместе с мукой. Затем, постоянно помешивая, вливают бульон, доводят смесь до кипения и снимают с огня. Орехи толкут в ступке, смешивают с зеленью, чесноком, желтком и уксусом, добавляют специи и соль. Ореховую смесь соединяют с куриным бульоном, помещают посуду в емкость с холодной водой и помешивают до получения густой массы.

Готовое блюдо поливают соусом и подают к столу.

Сациви из рыбы

1 кг рыбы, 1 лимон, 2 стакана соуса сациви, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Рыбу чистят, промывают, разрезают на порционные куски, солят, сбрызгивают лимонным соком, панируют в муке и обжаривают в растительном масле до образования золотистой корочки. Готовое блюдо заливают соусом сациви и подают к столу.

Соус ткемали

1 кг слив ткемали, 1 стакан воды, 1 зубчик чеснока, по 0,5 пучка зелени укропа и кинзы, 1 чайная ложка красного перца, соль по вкусу.

Сливы моют, помещают в кастрюлю, заливают водой и отваривают на небольшом огне, постоянно помешивая, до готовности. Затем протирают сливы через дуршлаг и разводят отваром. Зелень и чеснок мелко нарезают, смешивают со сливовой массой, добавляют специи, соль и доводят соус до кипения.

Соус ткемали подают к шашлыку, цыпленку табака.

Ореховый соус

5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 1,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана гранатового сока, по 1 чайной ложке молотого красного перца и хмели-сунели, шафран, соль по вкусу.

Орехи ошпаривают кипятком, очищают от скорлупы, толкут в ступке вместе с чесноком. Добавляют соль, специи, мелко нарубленную кинзу. Разводят полученную смесь гранатовым соком и хорошо перемешивают.

Ореховый соус подают к мясу.

Шашлык из баранины по-грузински

1,5 кг баранины, 1 луковица, 5 помидоров, 0,5 лимона, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан соуса ткемали, 2 столовые ложки топленого бараньего сала, 1 столовая ложка сушеного молотого барбариса, по 1 чайной ложке молотого черного перца и 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками, солят, перчат, посыпают измельченным луком и зеленью петрушки, сбрызгивают уксусом, перемешивают, укладывают в глубокую посуду и помещают в холодильник на 4–6 ч. Затем мясо и кольца лука нанизывают на шампуры, смазывают растопленным салом и обжаривают над углями, периодически переворачивая, до золотистой корочки.

Готовые кусочки шашлыка снимают с шампура, выкладывают на блюдо, гарнируют помидорами и дольками лимона и подают к

столу с соусом ткемали и сушеным молотым барбарисом.

Шашлык из баранины с томатным соком

1 кг баранины, 500 г курдючного сала, 1 луковица, 2 стакана томатного сока, по 1 чайной ложке зиры и кориандра, соль по вкусу.

Мякоть баранины и курдючное сало нарезают тонкими ломтиками. Лук шинкуют и смешивают с мясом.

В полученную смесь добавляют соль, зиру, кориандр, томатный сок, перемешивают, помещают в эмалированную кастрюлю, накрывают марлей, придавливают грузом и маринуют 4–24 ч. Затем нанизывают мясо и кусочки сала на шампуры и обжаривают шашлык над тлеющими углями до румяной корочки.

Готовое блюдо подают к столу на шампурах.

Шашлык с помидорами

1 кг баранины, 1–2 луковицы, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками, солят, перчат, посыпают нарезанным кольцами луком и добавляют дольки помидоров. Массу перемешивают и оставляют на 6–8 ч.

Мясо нанизывают с луком и помидорами на шампуры, обжаривают над раскаленными углями, сбрызгивают смесью уксуса, чеснока и перца.

Готовое блюдо подают к столу с гарниром из овощей.

Шашлык из свинины в белом вине

1 кг свинины, 1–2 луковицы, сок 1 граната, по 1 пучку зелени кинзы, укропа и базилика, 4 лавровых листа, 1 лаваш, 0,5 лимона, 2 столовые ложки сухого белого вина, перец черный и красный молотый, соль по вкусу.

Свинину нарезают небольшими кусками, лук – кольцами, добавляют пряности и соль.

Ингредиенты смешивают, заливают белым вином, соком

лимона, после чего закрывают посуду крышкой и маринуют мясо 3 ч. Затем нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

Готовое блюдо выкладывают на лаваш, поливают соком граната, украшают тонкими кольцами лука и подают к столу.

Шашлык из баранины с картофелем

1 кг баранины, 250 г копченого сала, 6–7 клубней картофеля, 1 гранат, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана топленого масла, перец черный и красный молотый, соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками, отбивают, солят, перчат, нанизывают на шампуры с кусочками сала и целым картофелем, обжаривают над раскаленными углями до готовности, периодически сбрызгивая маслом.

Готовый шашлык подают к столу на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Шашлык из говядины с рисом

1,6 кг говядины, 400 г шпика, 2 луковицы, 2 стакана отварного риса, 1 стакан топленого свиного сала, по 2 столовые ложки сливочного масла и мясного сока, соль и перец красный молотый по вкусу.

Говяжью вырезку нарезают небольшими кусками и отбивают. Свиной шпик нарезают тонкими ломтиками. Затем мясо и шпик нанизывают на шампуры, солят, перчат и обжаривают на сковороде на растопленном свином сале.

Готовое блюдо выкладывают в глубокую посуду, поливают мясным соком, украшают кольцами обжаренного лука и подают к столу с рисом.

Шашлык из мясного фарша с грецкими орехами

По 500 г свинины и говядины, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 1 лимон, 1 яйцо, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 0,5 булки пшеничного хлеба, 1 стакан молока, по 0,5 стакана очищенных грецких орехов и растительного масла, по 0,5 чайной ложки молотого черного и красного

перца, соль по вкусу.

Мясо пропускают через мясорубку и перемешивают.

В молоке размачивают 2–3 ломтика пшеничного хлеба. Лимон натирают на мелкой терке и отжимают сок. Полученный лимонный сок смешивают с толченым чесноком и орехами, заправляют смесь растительным маслом, добавляют в хлеб. Полученную массу солят, перчат и перемешивают.

Оставшийся хлеб размачивают в молоке, отжимают, смешивают с яйцом, мясным фаршем, мелко нарубленным луком и лимонной цедрой, солят и перчат.

Из фарша и орехово-хлебной массы формуют фрикадельки, нанизывают на шампуры, обжаривают над раскаленными углями до готовности.

Готовое блюдо украшают зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Шашлык ассорти

По 1 кг свинины, говядины и телятины, 2–3 луковицы, 300 г копченого сала, 2 стакана отварного риса, 1–1,5 стакана жира, 1 стакан сухого белого вина, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль по вкусу.

Куски свинины, говядины и телятины отбивают, солят и нарезают небольшими квадратами. Копченое сало нарезают кусочками, лук шинкуют кольцами. Ингредиенты нанизывают на шампуры, обжаривают на сковороде с растопленным жиром, посыпают перцем, заливают вином и тушат до готовности под плотно закрытой крышкой.

Готовый шашлык гарнируют отварным рисом и подают к столу.

Шашлык из телятины, запеченный в бумаге

1,5 кг телятины, 2 луковицы, 5–6 помидоров, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 1 столовая ложка жира, перец красный и черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть телятины нарезают кусочками, добавляют мелко нарезанный репчатый лук, протертые помидоры, измельченную зелень петрушки и укропа, красный и черный перец, соль и жир. Ингредиенты перемешивают, ставят в холодильник на 1–2 ч,

после чего смесь выкладывают на смазанную маслом плотную бумагу, заворачивают в виде пакета, оборачивают фольгой, обвязывают ниткой, помещают на противень или сковороду и запекают в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо подают к столу, украсив веточками зелени.

Шашлык из мяса лося или дикой козы

2 кг мяса, 2 огурца, 2 помидора, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан соуса ткемали, 1–2 столовые ложки свиного жира.

Для маринада: 1 луковица, 1 головка чеснока, 3–4 лавровых листа, 0,5 стакана винного уксуса, 1 столовая ложка сахара, 2–3 горошины черного перца, соль.

Мясо нарезают небольшими кусочками и маринуют 10–12 ч. Для приготовления маринада уксус разводят с холодной кипяченой водой в соотношении 1: 1, добавляют пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, черный перец и лавровый лист.

Замаринованное мясо нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями, периодически смазывая мясные кусочки свиным жиром.

Готовый шашлык украшают зеленым луком, помидорами, огурцами и подают к столу с соусом ткемали.

Мцвади

1,5 кг говяжьей вырезки, 2 столовые ложки растительного масла, 10 некрупных помидоров, по 1 пучку зеленого лука, кинзы и базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говяжью вырезку очищают от пленок, нанизывают на вертел, обжаривают над углями до румяной корочки, периодически поливая мясо растительным маслом.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками, солят, перчат, посыпают нарезанным зеленым луком, кинзой, базиликом, украшают обжаренными на вертеле помидорами и подают к столу.

Мцвади в баклажанах

1,5 кг баранины, 10 баклажанов, зелень кинзы, 0,5 стакана растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Баранину нарезают кусочками и помещают в разрезанные вдоль баклажаны, солят, перчат, нанизывают на вертел, обжаривают над углями, периодически вращая вертел и смазывая шашлык растительным маслом.

Готовое блюдо украшают веточками кинзы и подают к столу.

Бастурма из говядины по-грузински

2 кг говяжьей вырезки, 5–6 луковиц, по 1 пучку зелени петрушки и базилика, 3–4 лавровых листа, 2 столовые ложки винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, нарезают кубиками, помещают в эмалированную посуду, посыпают молотым перцем, мелко нашинкованным луком и солью, добавляют винный уксус, лавровый лист, перемешивают и выдерживают в холодильнике 2–3 суток.

Маринованное мясо нанизывают на вертел и обжаривают до готовности над раскаленными углями, периодически переворачивая вертел.

Готовое блюдо украшают кольцами лука и подают к столу.

Плов грузинский

1 тушка курицы, 2 л воды, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 2 стакана риса, 1 луковица, 5 столовых ложек масла, соль и перец по вкусу.

Курицу солят, варят до готовности, вынимают и разделывают.

В бульон всыпают промытый рис, отваривают, смешивают с перцем, мелко нарезанным и обжаренным в масле луком и протирают полученную массу через сито.

Готовую курицу посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Плов с фасолью

500 г баранины, 1 лаваш, 2–3 луковицы, по 1 стакану бульона и риса, 0,5 стакана белой фасоли, по 4 столовые ложки топленого масла и изюма, по 0,5 чайной ложки шафрана и корицы, перец и соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками, обжаривают на сковороде в масле с добавлением лука, заливают бульоном, солят, перчат, вливают настой шафрана и тушат блюдо до готовности.

Предварительно замоченный рис отваривают в подсоленной воде до полуготовности и откидывают на дуршлаг. Отдельно варят фасоль, затем смешивают ее с рисом.

На дно кастрюли помещают лаваш, поливают маслом, настоем шафрана, доводят до кипения, насыпают слой риса, после чего выкладывают смесь риса и фасоли, сверху вновь поливают настоем шафрана и маслом, закрывают посуду крышкой, ставят на слабый огонь и доводят до готовности. Отдельно на масле припускают изюм.

Готовое блюдо выкладывают горкой на тарелку, поливают маслом, посыпают корицей и изюмом и подают к столу.

Плов с уткой и черносливом

1 тушка утки, 2 моркови, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 1 стакан топленого сала, 1,5 стакана чернослива, 3 стакана риса, перец черный молотый, соль.

Утку промывают, натирают солью и перцем, рубят небольшими кусками и обжаривают в казане до румяной корочки. Затем добавляют натертую на крупной терке морковь, измельченный репчатый лук, тушат блюдо 10 мин, после чего заливают водой, готовят еще 15 мин, засыпают в казан предварительно замоченный рис, нарезанный небольшими кусочками чернослив и доводят плов до готовности на слабом огне.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку горкой, посыпают рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Плов с цыпленком и сушеными фруктами

300 г цыпленка, 1 стакан риса, 2–3 стакана воды, половина стакана абрикосов или чернослива, 4 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка изюма,

шафран, соль по вкусу.

Рис, отваренный в подсоленной воде, заправляют топленым маслом и шафраном.

Сушеные фрукты промывают, обжаривают на масле и припускают в закрытой посуде с добавлением 0,5 стакана воды. Цыпленка разрубают вдоль на 2 части и обжаривают на масле до готовности.

Готовый рис выкладывают на тарелку, сверху помещают фрукты, цыпленка и подают к столу.

Баклажаны с орехами и гранатом

6 баклажанов, 1 луковица, 1 гранат, 4 столовые ложки очищенных грецких орехов, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Баклажаны моют, запекают целиком в духовке до готовности, остужают, снимают кожицу, смешивают с мелко нарезанным луком, зернами граната, орехами, перцем, солью.

Готовое блюдо украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Жареные баклажаны

5 баклажанов, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, по 1 пучку зелени базилика и кинзы, соль по вкусу.

Баклажаны моют, разрезают вдоль на несколько частей, вымачивают в соленой воде 15–20 мин, после чего отжимают, обжаривают на растительном масле и смешивают с мелко нарезанным луком, измельченным чесноком и винным уксусом.

Готовое блюдо посыпают нашинкованной зеленью базилика и кинзы и подают к столу.

Козинаки

1 кг очищенных грецких орехов, 1 кг меда, 0,25 стакана сахара.

Орехи поджаривают на сковороде, остужают и рубят ножом. Мед кипятят и смешивают с орехами и сахаром. Массу варят до густоты, постоянно помешивая.

Орехово-медовую смесь выкладывают на смоченную холодной водой разделочную доску и раскатывают в тонкий пласт, остужают, нарезают небольшими квадратиками и подают к столу.

Узбекская кухня

Шурпа

2 л воды, 500 г баранины, 3 луковицы, 2 помидора, 2 моркови, 2 стакана гороха, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 пучок укропа, соль по вкусу.

Горох моют, заливают водой и замачивают на 8–10 ч. Мясо отделяют от костей, нарезают кусочками, кости разрубают, варят на слабом огне 2 ч. В отдельной кастрюле отваривают горох до полуготовности. Овощи нарезают кубиками и добавляют вместе с горохом к мясу за 15 мин до окончания варки.

В готовое блюдо добавляют специи, соль и подают к столу.

Перед подачей к столу шурпу посыпают мелко нарезанным укропом.

Плов по-узбекски

250 г баранины, 4–5 штук моркови, 3 луковицы, 1 стакан внутреннего бараньего жира, 2 стакана риса, 1 стакан воды, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают мелкими кусочками и обжаривают в разогретом жире до полуготовности, добавляют предварительно нарезанные овощи и жарят еще 6–8 мин, затем солят и перчат. Сверху выкладывают предварительно промытый рис, вливают воду, закрывают посуду крышкой и готовят блюдо на слабом огне 20–30 мин.

Готовый рис выкладывают в блюдо, украшают мясом и овощами и подают к столу.

Сафаки-палов

350 г баранины, 3–4 моркови, 2 луковицы, 1 стакан риса, 1 стакан воды, 4 столовые ложки топленого масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

Промытый рис помещают в казан, заливают подсоленной водой, отваривают до готовности и откидывают на сито.

Очищенную морковь отваривают целиком вместе с мясом.

Отварное мясо нарезают кусками, морковь шинкуют, солят, перчат и перемешивают. В разогретом топленом масле пассеруют нарезанный лук и добавляют его к мясу и моркови.

Готовый рис выкладывают в тарелку, поливают разогретым маслом, сверху помещают мясо, морковь, лук и подают к столу.

Плов по-бухарски

2–3 моркови, 3 луковицы, 2,5 стакана риса, 2 стакана воды, 1,5 стакана жира, 1 стакан изюма, пряности и соль по вкусу.

Изюм перебирают и моют.

Овощи очищают и нарезают соломкой. Жир разогревают в глубокой сковороде, обжаривают в нем лук и морковь, добавляют 0,5 стакана воды, соль, пряности, доводят блюдо до кипения, после чего смешивают с изюмом, рисом, 1,5 стаканами воды и тушат, закрыв крышкой, на медленном огне до готовности.

Плов с бараниной, запеченный в горшочках

250 г баранины, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 4 стакана воды, 1 стакан риса, 2–3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка томата-пюре, перец и соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками, солят, перчат, обжаривают в топленом масле до румяной корочки, раскладывают в порционные огнеупорные керамические горшочки, добавляют промытый рис, мелко нарезанный пассерованный лук, томат-пюре, лавровый лист. В горшочек вливают горячую воду и варят на умеренном огне.

Затем блюдо посыпают тертым сыром, поливают топленым маслом и запекают в жарочном шкафу, не накрывая горшочков крышками.

Готовый плов подают к столу в горшочках.

Плов с курдючным салом

250 г баранины, 2–2,5 л воды, 2–3 моркови, 1 луковица, 100 г курдючного сала, 1 стакан риса, 0,5

стакана изюма, соль.

Баранину варят крупным куском до готовности, вынимают, бульон процеживают, солят, засыпают промытый рис, добавляют нарезанные соломкой и поджаренные морковь и лук, очищенный и промытый изюм. Ингредиенты варят в закрытой посуде 40–45 мин при слабом кипении, после чего вливают в плов растопленное сало и перемешивают.

Готовое мясо нарезают тонкими ломтиками, выкладывают в глубокую тарелку вместе с рисом и подают к столу.

Плов с жареной бараниной

250 г баранины, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2 стакана воды, 1 стакан риса, 0,5 стакана алычи, 4 столовые ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки шафрана и корицы, соль по вкусу.

Рис отваривают в подсоленной воде, поливают настоем шафрана и заправляют сливочным маслом. Баранину нарезают небольшими кусками, обжаривают, добавляют пассерованный лук, вымытую алычу, нашинкованную зелень и тушат в закрытой посуде до готовности.

Готовый рис выкладывают на блюдо, рядом помещают баранину с соусом, посыпают корицей и подают к столу.

Ивитма-палов

400 г баранины, 3–4 моркови, 1 луковица, 1 стакан риса, 0,5 стакана гороха, 4 столовые ложки бараньего сала или растительного масла, по 1 чайной ложке аниса, барбариса, перца, соль по вкусу.

Рис промывают в холодной подсоленной воде, затем заливают кипятком и оставляют на 30–40 мин. Горох замачивают на 18–20 ч.

Баранину нарезают кусочками и обжаривают на жире до румяной корочки, добавляют репчатый лук, нарезанную мелкими кубиками морковь и продолжают жарить еще 10–15 мин, после чего вливают горячую воду, кладут горох, специи и варят 20–25 мин.

Блюдо солят и засыпают в него рис. Затем снова вливают воду в количестве, равном весу набухшего риса. Через 10–15 мин

казан плотно закрывают крышкой и доводят плов до готовности на слабом огне.

Плов с бараниной и овощами

250 г баранины, 400 г бараньих костей, 100 г курдючного сала, 3–4 морковки, 2 луковицы, 1 стакан риса, 2 стакана воды, перец и соль по вкусу.

Рис замачивают в подсоленной воде на 3–4 ч. Мякоть баранины нарезают кусочками, солят, перчат, обжаривают на курдючном сале до румяной корочки, смешивают с нарезанными соломкой луком и морковью и продолжают жарить. Затем в мясо с овощами вливают бульон из бараньих костей, засыпают рис и варят при слабом кипении в закрытой посуде 40–50 мин.

Плов из баранины с гранатовым соком

250 г баранины, 1 луковица, 1 стакан риса, 2–2,5 стакана воды, 3 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки гранатового сока, соль.

Баранину нарезают небольшими кусками, обжаривают на

топленом масле, помещают в посуду, добавляют нарезанный лук, вливают гранатовый сок, половину стакана воды и тушат в закрытой посуде до готовности. Рис отваривают в подсоленной воде.

Готовое мясо выкладывают на тарелку, рядом помещают рис, поливают топленым маслом и подают к столу.

Плов с бараниной запеченный

250 г баранины, 1 стакан риса, 2 стакана воды, по 2 столовые ложки топленого масла и томата-пюре, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Мясо моют, нарезают небольшими кусками, помещают на сковороду, сверху выкладывают рис. Поверхность выравнивают, посыпают тертым сыром, солью, поливают топленым маслом, томатом-пюре и запекают в предварительно разогретой духовке до румяной корочки.

Готовое блюдо перчат и подают к столу на этой же сковороде.

Плов из рубленой баранины с яйцами

150 г баранины, 2 яйца, 1 луковица, 1 стакан риса, 2 стакана воды, по 2 столовые ложки молока и сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Полученный фарш солят, перчат и, помешивая, обжаривают на сковороде с растопленным маслом. Яйца взбивают с молоком, солят, заливают смесью жареное мясо и запекают в предварительно разогретой духовке.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку, поливают сливочным маслом и подают к столу.

Плов с курицей и алычой

1 стакан риса, 150 г курицы, 0,5 луковицы, 0,5 стакана сушеной алычи без косточек, 1 столовая ложка топленого масла, шафрана, соль.

Курицу отваривают в подсоленной воде и вынимают. Полученный бульон процеживают, добавляют масло,

пассерованный лук и настой шафрана.

Промытый рис засыпают в кипящий бульон и отваривают до готовности.

Курицу и рис выкладывают на тарелку, украшают отваренной алычой и подают к столу.

Плов с айвой

100 г мяса, 1 стакан риса, 1 морковь, 1 луковица, 1 айва, 4 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка куркумы, соль по вкусу.

Айву моют, разрезают на четвертинки, удаляют сердцевину. Небольшие кусочки мяса обжаривают в разогретом масле вместе с нарезанными соломкой овощами. Добавляют соль, специи, айву и тушат 5–6 мин. Затем засыпают промытый рис и готовят 15–20 мин.

Плов из баранины с пшеном

500 г баранины, 1 морковь, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 2 стакана пшена, 0,5 стакана воды, 2 столовые ложки топленого сала, 1 чайная ложка томатной пасты, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок, моют, нарезают небольшими кусками, обжаривают на сале, добавляют измельченный лук и продолжают жарить еще 4–5 мин. Затем смесь перекладывают в казан, солят, перчат, добавляют натертую на крупной терке морковь, лавровый лист, томатную пасту, горячую воду и тушат 20–25 мин. После этого всыпают перебранное и промытое пшено и доводят плов до готовности на слабом огне.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Плов с урюком

100 г говядины, 1 стакан риса, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан жира, 0,5 стакана урюка, 1 чайная ложка пряной смеси, соль.

Урюк промывают. В растопленном жире обжаривают предварительно нарезанные лук, морковь и кусочки мяса, добавляют соль, специи, немного воды и доводят до кипения. Затем укладывают ровным слоем урюк, не перемешивая с другими ингредиентами. После этого на урюк высыпают рис и готовят 25–30 мин.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку горкой и подают к столу.

Плов кабили

1 кг мяса, 3 моркови, 3 луковицы, 1 кг риса, 2 л воды, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан изюма, 0,5 чайной ложки тмина, черный перец и соль по вкусу.

Обжаривают в растительном масле морковь и репчатый лук, смешивают с нарезанным кусочками мясом, заливают 1,5 стакана воды и солят. Отдельно отваривают в подсоленной воде рис, смешивают с мясом, луком и морковью, добавляют изюм, перец и тмин и тушат на медленном огне 15–20 мин.

Праздничный плов

800 г мяса, 4 стакана риса, 1,5 стакана жира, 4 айвы, 2 яйца, 2 моркови, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 0,5 стакана гороха, по 1 столовой ложке изюма и зерен граната, перец и соль по вкусу.

Горох замачивают в холодной воде на 12 ч. Мясо моют, обжаривают на жире до румяной корочки, добавляют натертую на крупной терке морковь, нашинкованный лук и обжаривают с мясом.

Затем мясо соединяют с чесноком, горохом, очищенной и разрезанной на 2 части айвой, вливают воду и варят до готовности на слабом огне, после чего солят, перчат, всыпают подготовленный рис, доливают воду и продолжают варить на сильном огне 15–20 мин.

После этого в казан помещают промытый изюм, зерна граната и томят на слабом огне еще 20–25 мин.

В отдельной посуде варят вкрутую яйца и одну морковь целиком.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку, украшают мелко нарезанными яйцами и морковью и подают к столу.

Свадебный плов

400 г мяса, 2 моркови, 2 луковицы, 1 стакан риса, по 0,5 стакана гороха и хлопкового масла, 0,5 чайной ложки зарчавы, 5–6 горошин душистого перца, сахар и соль по вкусу.

Рис перебирают, промывают, замачивают в холодной воде вместе с зарчавой.

Морковь очищают и шинкуют соломкой, лук нарезают кольцами. Мясо моют и нарезают крупными кусками.

Хлопковое масло разогревают в казане, после чего помещают в посуду куски мяса, лук и обжаривают ингредиенты до румяной корочки. Затем добавляют морковь, предварительно замоченный горох, душистый перец, соль, вливают воду и варят 1 ч на умеренном огне.

Горох солят, добавляют сахар, смешивают с рисом и доводят блюдо до готовности.

Готовый плов выкладывают на большое блюдо, а сверху размещают мясо и подают к столу.

Шашлык по-узбекски

1,5 кг баранины, 200 г курдючного сала, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки пшеничной муки, по 0,5 чайной ложки уксуса и аниса, молотый красный перец и соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками, помещают в эмалированную посуду, добавляют нашинкованный лук, уксус, анис, соль и молотый красный перец. Ингредиенты перемешивают и ставят в холодильник на 4–6 часов. Затем куски баранины, кусочки курдючного сала и кольца лука нанизывают на шампуры, посыпают мукой и обжаривают над раскаленными углями.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу на шампурах.

Шашлык по-кокандски

По 200 г баранины, печени и почек, 1 луковица, 1 столовая ложка зира, перец черный молотый и соль по

вкусу.

Мякоть баранины, печень и почки моют, нарезают небольшими кусками, посыпают зирой, солью, перцем, нанизывают на специальный вилообразный металлический шампур с короткой деревянной ручкой и обжаривают над тлеющими углями.

Готовый шашлык выкладывают на тарелку, украшают кольцами репчатого лука и подают к столу.

Шашлык в казане

1 кг баранины, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа и кинзы, 1 красный сладкий перец, соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусками и солят.

Репчатый лук нарезают кольцами и перемешивают с мелко нарезанными укропом и кинзой.

Мясо и луково-укропную смесь помещают в казан слоями. В предпоследний слой сверху добавляют болгарский перец, разрезанный вдоль на 2 части. Затем казан плотно закрывают и готовят блюдо на слабом огне 3 ч.

Шашлык из баранины с фаршем

2 кг баранины, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Фарш для шашлыка приготавливают из мелко нарезанного лука, чеснока и зелени. Ингредиенты перемешивают, полученную массу заправляют перцем и солью.

Баранину нарезают полосками длиной 10–15 см, помещают на них фарш, заворачивают, нанизывают на шампуры и обжаривают над углями до готовности.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Шашлык из говядины

1,2 кг говядины, 3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая

ложка зиры, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мякоть говядины нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем, перемешивают с нашинкованным репчатым луком, зирой, поливают уксусом и маринуют 3–4 ч. Затем мясо нанизывают на шампуры и обжаривают над раскаленными углями.

Готовый шашлык укладывают на тарелку, посыпают нашинкованным луком и зеленью петрушки и подают к столу.

Буглама-кебаб

700 г баранины или говядины, 6 луковиц, 1 столовая ложка уксуса, по 1 чайной ложке молотого черного перца и зиры, соль по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками, перемешивают с солью, специями, уксусом и мелко нарезанным луком, укладывают в эмалированную посуду и маринуют 4–5 ч.

В большую кастрюлю наливают горячую воду, помещают внутрь посуду с мясом, накрывают крышкой и готовят кебаб на пару 3 ч.

Салат из редьки

2–3 редьки, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки уксуса, соль и перец по вкусу.

Редьку очищают, натирают на крупной терке и обдают кипятком. Лук и зелень мелко нарезают, смешивают с редькой.

Заправляют салат маслом, уксусом, солью и перцем, перемешивают и выкладывают в салатницу.

Готовое блюдо подают к столу, украсив веточками петрушки.

Ширкавак

500 г тыквы, 5 стаканов молока, 2 стакана воды, 1 стакан риса, соль по вкусу.

Тыкву очищают и нарезают мелкими кубиками. Рис промывают и отваривают в кипящей подсоленной воде до

полуготовности. Затем вливают в кастрюлю с рисом молоко, доводят до кипения, добавляют кусочки тыквы и варят 25–30 мин.

Готовое блюдо накрывают крышкой и настаивают 10 мин, после чего подают к столу.

Чалоп

2 огурца, 1 пучок редиса, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 0,5 пучка зеленого лука, 4 стакана кислого молока, 8 стаканов холодной кипяченой воды, соль и перец красный молотый по вкусу.

Овощи и зелень моют и мелко нарезают. Кислое молоко разводят водой, добавляют овощи, перемешивают, солят и перчат. Затем охлаждают и подают к столу.

Шашлык из почек

1 кг бараньих почек, 5–6 свежих помидоров, 1 пучок зеленого лука, по 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса и растительного масла, 0,5 чайной ложки зиры, перец черный молотый и соль по вкусу.

Предварительно промытые бараньи почки нарезают небольшими кусками, посыпают солью и специями, нанизывают

на шампуры и обжаривают над раскаленными углями.

Помидоры моют, разрезают на дольки и обжаривают на растительном масле.

Готовый шашлык снимают с шампуров, укладывают на блюдо, поливают уксусом, посыпают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Китайская кухня

Овощной суп с лапшой

1 луковица, 1 красный сладкий перец, 1 стебель лука-порея, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан лапши, 1 стакан соевого соуса, 100 г шампиньонов, 2 столовые ложки растительного масла, имбирь и соль по вкусу.

Лапшу отваривают и откидывают на дуршлаг. Грибы и овощи очищают, нарезают соломкой и тушат в растительном масле до готовности. Затем добавляют разогретый бульон, лапшу, соевый соус, имбирь, соль.

Свинина в кисло-сладком соусе

500 г нежирной свинины, 250 г пикулей, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 4 столовые ложки воды, по 2 столовые ложки уксуса и сахара, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка кукурузного крахмала, 1 пучок суповой зелени, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки черного перца, растительное масло для фритюра.

Мясо нарезают небольшими кусочками. Из яиц, воды, муки, соли и перца замешивают тесто средней густоты. В глубокую сковороду наливают большое количество растительного масла и разогревают его. Кусочки мяса обмакивают в тесто и быстро обжаривают, затем выкладывают на салфетку, чтобы стекли излишки масла.

Для соуса обжаривают толченый чеснок в сковороде на растительном масле, снимают с огня, добавляют сахар, разведенный в воде крахмал, мелко нарезанные пикули и зелень, перец. Все перемешивают, доводят до кипения и поливают соусом поджаренное мясо.

Свинина с зеленым перцем

300 г нежирной свинины, 10 стручков зеленого болгарского перца, 1 столовая ложка кукурузного крахмала, 6 столовых ложек растительного масла, 1

пучок зелени, 3 столовые ложки десертного вина, соль и сахар по вкусу.

Мясо нарезают тонкими полосками. Крахмал разводят водой, добавляют часть предварительно нарезанной зелени и маринуют в полученной смеси кусочки мяса в течение 1 ч. Перец очищают от семян, нарезают широкими полосками. Приготавливают соус из вина, соли, сахара и оставшейся зелени. В сковороде сильно разогревают половину растительного масла, быстро обжаривают маринованное мясо и снимают с огня. В отдельной сковороде поджаривают на масле перец, добавляют мясо и соус, готовят еще 10–15 мин.

Жареные почки

500 г почек, 3–4 корня сельдерея, 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка кукурузного крахмала, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка коньяка, зелень по вкусу.

Почки очищают от пленок, разрезают вдоль, промывают и вымачивают в воде, затем нарезают небольшими кусочками. Тонко нарезают сельдерей и зеленый лук, обжаривают на сковороде в растительном масле, сдвигают в сторону. В ту же посуду кладут кусочки почек, предварительно обвалянные в крахмале, и продолжают жарить на сильном огне 4–5 мин. За 2 мин до окончания жарки блюдо сбрызгивают коньяком, посыпают измельченным чесноком и зеленью.

Курица с ананасом

500 г вареного куриного мяса, половина ананаса, 200 г спаржи, 2 столовые ложки соевого соуса, 0,5 стакана куриного бульона, 2 столовые ложки кукурузного крахмала, 2 столовые ложки десертного вина, 4 столовые ложки растительного масла, имбирь, соль и перец по вкусу.

Вареное куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Смешивают соевый соус с 1 столовой ложкой крахмала, 2 столовыми ложками масла, солью и перцем. Маринуют в полученной смеси кусочки курицы.

Ананас нарезают кубиками, спаржу очищают и тушат до

полуготовности. Маринованную курицу обжаривают в разогретом растительном масле, добавляют кусочки ананаса и спаржу, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне 15–20 мин.

Куриный бульон доводят до кипения, добавляют разведенный ананасовым соком крахмал, вино и имбирь, хорошо перемешивают и снимают с огня.

Курицу поливают соусом и подают к столу.

Чоп сви

250 г свинины или курицы, 1 кочан китайской капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок суповой зелени, 4 стебля зеленого лука, по 1 стакану стручковой фасоли и свежих грибов, по 0,5 стакана зеленого горошка, растительного масла, и мясного бульона, 1 столовая ложка кукурузного крахмала, соль по вкусу.

Мясо и капусту нарезают небольшими кусочками. Фасоль моют и очищают от прожилок. Грибы очищают и нарезают тонкими ломтиками. Лук и чеснок мелко рубят.

В большую сковороду наливают растительное масло и ставят на огонь. Обжаривают кусочки мяса, сдвигают их на край сковороды, выкладывают чеснок, грибы, горошек, капусту, зеленый лук. Смешивают овощи с мясом, добавляют разведенный в бульоне крахмал, соль, нарезанную зелень. Тушат 10 мин. Подают к столу с гарниром из риса.

Шашлык по-пекински на сковороде

1 кг баранины, свинины или говядины, 2 луковицы, 2 сладких перца, 1 помидор, 1 яблоко, 1 яйцо, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 г глутамината натрия, 1 столовая ложка шаосиньского вина, 1 чайная ложка крахмала, соль и перец черный молотый по вкусу.

Мясо нарезают небольшими узкими ломтиками. Репчатый лук шинкуют тонкими кольцами. Болгарский перец, яблоко и помидор нарезают мелкими кусочками.

Ломтики мяса кладут в посуду, добавляют нарезанные лук, яблоко и помидор, соус, вино, соль, глутаминат натрия и молотый перец, взбитое с крахмалом яйцо. Полученную смесь перемешивают.

На шампуры нанизывают ломтики лука, мяса и сладкого перца и обжаривают шашлык на сковороде на растительном масле.

Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом

1 кг свиного филе, по 1 стручку зеленого и красного болгарского перца, 1 банка консервированных ананасов, 1 стакан апельсинового сока, 2 столовые ложки белого уксуса, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка соуса чили с чесноком.

С мяса удаляют жир и жилы, нарезают небольшими

кубиками. Перец моют, удаляют семена, нарезают квадратиками.

Сливают сок ананаса в отдельную посуду. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый и апельсиновый соки, уксус, сахар и соус чили. Шашлык укладывают в неглубокую посуду, заливают маринадом, накрывают емкость крышкой, ставят в холодильник на 7–8 ч.

Шашлык обжаривают над раскаленными углями.

Для приготовления кисло-сладкого соуса оставшийся маринад выливают в сковороду, смешивают с мукой, варят смесь до получения густой массы, после чего перекладывают в соусник и охлаждают.

Готовое блюдо подают к столу с соусом.

Шашлык из говяжьего фарша с побегами бамбука

500 г говяжьего фарша, 350 г консервированных побегов бамбука, 1 яйцо, 1 стакан томатного соуса, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, по 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, черный и молотый красный перец и соль по вкусу.

Побеги бамбука измельчают. Половину получившейся массы смешивают с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

В мясной фарш добавляют толченый чеснок, массу из измельченной зелени, панировочные сухари и яйцо. Все тщательно перемешивают, посыпают солью, пряностями и перцем, после чего из полученной смеси формуют небольшие фрикадельки, обжаривают на сковороде в кипящем растительном масле, а затем нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Шашлык поливают томатным соусом, посыпают измельченными побегами бамбука и подают к столу.

Шашлычки из креветок и морских гребешков с медом

500 г креветок, 250 г свежих морских гребешков, 3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки соуса для барбекю, 2 столовые ложки сладкого хереса.

Деревянные шампуры предварительно замачивают в воде.

Креветки и гребешки очищают, нанизывают на шампуры и помещают в неглубокую посуду.

Мед, соусы и херес смешивают, заливают шашлык полученным маринадом, накрывают крышкой и ставят в холодильник на 2–3 ч.

Жарят шашлык в течение 5 мин, постоянно сбрызгивая маринадом.

Шашлык из карпа под кисло-сладким маринадом

750 г филе рыбы, 1 банка консервированных кусочков ананаса, 1 стручок сладкого красного перца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки белого уксуса, 2 столовые ложки томатного соуса, 1 чайная ложка соевого соуса, соль по вкусу.

Деревянные шампуры вымачивают в воде 1–2 ч. Рыбу нарезают небольшими кубиками. Ананасовый сок сливают, оставив в банке примерно 2 столовые ложки жидкости. Перец нарезают кусочками. Нанизывают на шампуры перец, рыбу и ананас и помещают в неглубокую посуду. Соевый и томатный соусы смешивают с оставшимся ананасовым соком, сахаром, уксусом и солью. Заливают шашлык маринадом, накрывают крышкой и ставят в холодильник на 3 ч.

Жарят шашлык 2–3 мин, постоянно сбрызгивая маринадом.

Плов по-китайски с креветками

250 г креветок, 2 стручка зеленого сладкого перца, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 1,5 стакана отварного риса, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка соевого соуса, соль.

Креветки очищают и ошпаривают кипятком. Лук и зелень мелко нарезают. Перец моют, удаляют семена и нарезают тонкими ломтиками.

На горячую сковороду с маслом выкладывают лук и креветки, солят, обжаривают, добавляют зеленый перец, заливают соевым соусом, смешивают с рисом и разогревают.

Плов из морского гребешка

150 г мяса морского гребешка, 1 морковь, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана воды, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка томатной пасты, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо морского гребешка нарезают кубиками, солят и обжаривают. Добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанную кубиками морковь, томатную пасту и обжаривают еще в течение 5–10 мин. Рис отваривают до полуготовности. Продукты перемешивают, добавляют горячую воду, соль, перец, закрывают крышкой и доводят блюдо до готовности на небольшом огне.

Плов подают к столу со свежим помидором и зеленью петрушки.

Рыба в кисло-сладком соусе

300 г филе трески, 1 яйцо, 2 ложки кукурузного крахмала, 2 столовые ложки маргарина.

Для соуса: 2 столовые ложки мелко нарезанных пикулей, по 2 чайные ложки кукурузного крахмала, сахара и коньяка, по 1 чайной ложке растительного масла и томатного соуса, по 0,5 чайной ложки уксуса и сушеного имбиря.

Рыбу нарезают полосками, обмакивают во взбитое яйцо, панируют в крахмале и обжаривают в разогретом жире до образования золотистой корочки. Пикули обжаривают в растительном масле, добавляют предварительно смешанные ингредиенты для соуса и готовят 5 мин. Соус добавляют в сковороду с рыбой и тушат 2–3 мин.

Жареная лапша

125 г нежирной свинины, 1 соленый огурец, 1 пучок зелени шпината, 2,5 стакана лапши, 0,5 стакана нарезанных вареных грибов, 6 столовых ложек растительного масла, 1 столовая ложка десертного вина, 1 чайная ложка кукурузного крахмала, соль и сахар по вкусу.

Мясо нарезают тонкими полосками и маринуют в смеси

разведенного водой крахмала, вина, соли, сахара и мелко нарубленной зелени. Лапшу отваривают, откидывают на дуршлаг, поливают 3 столовыми ложками разогретого масла, обжаривают на сковороде.

Отдельно тушат в масле кусочки маринованного мяса, грибы, предварительно нарезанный огурец и шпинат.

Готовое мясо с овощами выкладывают на лапшу и подают к столу.

Салат из курицы с апельсинами

200 г куриного филе, 2 апельсина, 2 свежих огурца, 1 стручок болгарского перца, 2–3 стебля зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, соль.

Апельсин очищают, разделяют на дольки, затем нарезают их небольшими кубиками. Перец моют, разрезают вдоль, удаляют семена и нарезают соломкой. Куриное филе отваривают в подсоленной воде, затем остужают и нарезают небольшими кусочками. Огурец, не очищая от кожицы и не удаляя сердцевины, нарезают некрупной соломкой. Предварительно небольшую часть огурца можно нарезать кружочками и оставить для украшения готового салата. Нарезанные апельсины, овощи и куриное филе помещают в небольшую емкость, добавляют масло и соевый соус, тщательно перемешивают.

Готовый салат выкладывают на плоское блюдо и украшают нарезанным кружочками огурцом и зеленым луком.

Картофельные лепешки

5–6 клубней картофеля, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан муки, 60 г шпика, 6 столовых ложек растительного масла.

Картофель очищают, отваривают и разминают. Добавляют 1 стакан картофельного отвара, муку, измельченный лук и хорошо перемешивают. Шпик нарезают кубиками. Из картофельной массы формуют лепешки, в середину каждой кладут по несколько кусочков шпика. Затем обжаривают лепешки в масле до образования хрустящей корочки.

Груши по-пекински

4 груши, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки меда, имбирь.

Груши очищают от кожицы, разрезают пополам и удаляют сердцевину. Орехи рубят, добавляют мед и имбирь.

Груши фаршируют получившейся смесью, помещают в разогретую духовку и запекают до готовности.

Суп из апельсинов

3 стакана воды, 3 апельсина, 6 столовых ложек сахара, 3 столовые ложки кукурузного крахмала, несколько вишен для украшения.

Апельсины очищают, разделяют на дольки и разминают. Крахмал разводят водой, добавляют сахар, апельсиновую мякоть и, постоянно помешивая, быстро доводят до кипения.

Десерт подают горячим, украсив вишнями.

Кокосовый крем

1 стакан молока, 1 стакан сливок, 2 желтка, 4 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки вишневого ликера, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г желатина.

Желатин замачивают в воде. В теплое молоко засыпают кокосовую стружку, варят на маленьком огне 15–20 мин и процеживают. Желтки растирают с сахаром и ванилью, добавляют в молоко и готовят на водяной бане 5 мин. Снимают с огня, кладут желатин, тщательно перемешивают и остужают. Добавляют предварительно взбитые сливки, ликер, еще раз перемешивают и охлаждают крем в холодильнике в течение 2–3 ч.

Туркменская кухня

Кара-чорба

1,5 л воды, 500 г баранины, 3 луковицы, 2 помидора, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Баранину нарезают небольшими кусочками и обжаривают в разогретом масле до образования золотистой корочки. Затем добавляют мелко нарезанный лук, обжаривают его вместе с мясом, наливают воду и варят на небольшом огне до готовности. Помидоры нарезают кубиками и кладут в суп за 10 мин до окончания варки вместе с перцем и солью.

Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Чорба с горохом

2 л воды, 500 г баранины, 3 луковицы, 2 помидора, 1 пучок петрушки, 1 стакан гороха, 3 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Горох промывают и замачивают в холодной воде на 8 ч. Мясо нарезают кусочками и обжаривают вместе с нашинкованным луком в масле. Добавляют подготовленный горох, воду и варят до готовности. За 10 мин до окончания варки добавляют соль, специи и нарезанные помидоры.

Готовый суп посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Чорба с капустой

3 л воды, 1 кг баранины, 500 г капусты, 2 луковицы, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 2 помидора, 0,5 стакана кислого молока, по 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, 4 столовые ложки топленого жира, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают кусочками, обжаривают в растопленном жире, добавляют нашинкованный лук и готовят еще 5 мин. Затем

заливают мясо водой, ставят на небольшой огонь и варят 1,5 ч.

Морковь и капусту нарезают, закладывают в кипящий суп, варят 15 мин, затем добавляют измельченные помидоры, солят и перчат. Готовят еще 10 мин.

Приготовленный суп заправляют кислым молоком, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и подают к столу.

Суп с пельменями

2 л воды, 1 кг баранины, 3 луковицы, 2 моркови, 2 помидора, 1 яйцо, 1 пучок петрушки, 2 стакана муки, 0,5 стакана кислого молока или сметаны, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мякоть баранины отделяют от костей, пропускают через мясорубку вместе с 2 луковицами, солят и перчат. Из костей варят бульон с добавлением лука, моркови и помидоров, затем процеживают и солят.

Муку просеивают, добавляют соль, яйцо, немного воды, замешивают крутое тесто и оставляют его на 30 мин. Затем тесто тонко раскатывают, разрезают на кусочки, укладывают на них мясной фарш и формуют пельмени.

Пельмени варят в подсоленной воде до готовности, вынимают шумовкой, заливают горячим бульоном и посыпают измельченной зеленью петрушки. Отдельно подают кислое молоко или сметану.

Суп куриный с лапшой

2 л воды, 1 тушка курицы, 2 луковицы, 2 моркови, 1 пучок укропа, 1 яйцо, 2 стакана муки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют и варят целиком вместе с луком и морковью, добавляют в бульон перец черный молотый и соль.

Муку просеивают, смешивают с солью, яйцом и водой. Приготовленное тесто тонко раскатывают и нарезают полосками. Засыпают лапшу в куриный бульон и варят до готовности.

Готовый суп разливают по тарелкам, посыпают измельченным укропом. Отдельно подают вареную курицу.

Суп куриный с овощами

2 л воды, 1 тушка курицы, 5 клубней картофеля, 4 моркови, 2 луковицы, 2 сладких перца, по 0,5 пучка петрушки и кинзы, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют, нарезают порционными кусками, помещают в кастрюлю с водой, добавляют перец и соль и варят до готовности.

Овощи очищают, нарезают кубиками и добавляют в бульон за 20 мин до окончания варки.

Готовый суп посыпают нарезанной зеленью петрушки и кинзы и подают к столу.

Мастава

2,5 л воды, 1 кг баранины, 5 клубней картофеля, 3 моркови, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана кислого молока, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки топленого масла, соль и специи по вкусу.

Мясо варят вместе с 1 луковицей, солью и специями до готовности, затем вынимают и нарезают кусками.

Рис промывают, засыпают в мясной бульон, добавляют предварительно нарезанные картофель и морковь. Готовят на небольшом огне 15–20 мин. Лук шинкуют, обжаривают в растопленном масле, смешивают с томатным пюре и добавляют в суп. Варят еще 5 мин.

Готовый суп разливают по тарелкам, добавляют куски вареного мяса и кислое молоко, посыпают зеленью петрушки и подают к столу.

Куртук

2 л воды, 500 г баранины, 100 г курдючного сала, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, по 0,5 пучка укропа и петрушки, 1 стакан кукурузной муки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курдючное сало обжаривают на сковороде вместе с нашинкованным луком. Мясо нарезают небольшими кусочками, заливают водой и варят 30 мин. Затем, постоянно помешивая, добавляют кукурузную муку, предварительно нарезанный

картофель, обжаренный лук и курдючное сало. Доводят блюдо до готовности, солят и перчат. Перед подачей на стол посыпают суп измельченной зеленью укропа и петрушки.

Буламак чорба

2,5 л воды, 3 стакана муки, 2 стакана топленого бараньего жира, 3 луковицы, 1 пучок петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Жир разогревают в кастрюле с толстым дном, обжаривают мелко нарезанный лук. Затем добавляют муку и жарят ее до золотистого цвета, постоянно помешивая. Заливают в кастрюлю воду, тщательно перемешивают и готовят на небольшом огне 5 мин, солят и перчат.

Готовый суп посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Суп молочный

1,5 л молока, 1,5 л воды, 4 стакана кукурузной муки, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Молоко смешивают с водой и доводят до кипения. Засыпают небольшими порциями кукурузную муку и, постоянно помешивая, варят до готовности.

Приготовленный суп солят и заправляют сливочным маслом.

Говурма

1,5 кг баранины, 5 луковиц, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу, картофель для гарнира.

Баранину нарезают небольшими кусочками, солят, перчат и обжаривают в растопленном масле до образования золотистой корочки. Затем добавляют нашинкованный лук и жарят до готовности.

Готовую баранину посыпают измельченной петрушкой и подают к столу с гарниром из отварного картофеля.

Берме

1 кг баранины, 3 луковицы, по 0,5 пучка зелени кинзы, петрушки и укропа, 0,5 стакана воды, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают кусочками, лук шинкуют. Подготовленные продукты помещают в казан, добавляют воду, соль и перец. Закрывают казан крышкой и тушат мясо до готовности на небольшом огне.

При подаче на стол посыпают блюдо смесью нарубленной зелени.

Гоммеч

700 г баранины, 10 клубней картофеля, 5 помидоров, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого сала, 1 пучок петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель очищают, нарезают кружочками вместе с помидорами и луком. Баранину нарезают кусочками, помещают на сковороду и обкладывают подготовленными овощами. Посыпают солью и перцем, поливают растопленным салом и запекают в разогретой духовке 1–1,5 ч.

Приготовленное мясо с овощами подают к столу в сковороде, украсив зеленью петрушки.

Чекдырме

1 кг баранины, 10 клубней картофеля, 5 помидоров, 2 луковицы, 1 стакан воды, по 0,5 пучка зелени кинзы и петрушки, 3 столовые ложки топленого масла, перец и соль по вкусу.

Баранину нарезают кусочками и обжаривают в разогретом масле до образования золотистой корочки. Добавляют предварительно очищенные и нарезанные кубиками овощи, соль и перец. Жарят все вместе 5–10 мин, затем добавляют воду. Тушат до готовности на небольшом огне.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и петрушки и подают к столу.

Жаркое из субпродуктов

500 г печени, 500 г почек, 10–12 клубней картофеля, 3 помидора, 3 луковицы, 1 болгарский перец, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, перец и соль по вкусу.

Почки разрезают на 2 части, вымачивают в холодной воде 5–6 ч, печень очищают от пленки, промывают. Подготовленные субпродукты нарезают кубиками и обжаривают в разогретом масле до полуготовности. Добавляют предварительно очищенный и нарезанный картофель, нашинкованный лук, жарят вместе 5 мин. Затем добавляют кусочки помидоров и болгарского перца, перец, соль, немного воды и тушат до готовности.

Жаркое посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Жаркое из курицы

1 тушка курицы, 10 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки томатного пюре, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют, разрубают на небольшие кусочки и обжаривают в казане в топленом масле до образования золотистой корочки. Затем добавляют предварительно очищенные и нарезанные кубиками овощи, жарят 10 мин. После этого добавляют томатное пюре, перец и соль, заливают продукты водой так, чтобы она покрывала их. Закрывают казан крышкой и ставят на небольшой огонь на 30 мин.

Приготовленное жаркое выкладывают на тарелки, поливают образовавшимся при тушении соком и подают к столу.

Шашлык по-туркменски

1,5 кг баранины, 1 луковица, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мягкую часть баранины (корейка, задняя нога) солят и выдерживают 2–3 ч в холодном месте.

Затем нарезают мясо очень маленькими кусочками, нанизывают их на шампуры и жарят до готовности над раскаленными углями. Периодически сбрызгивают мясо раствором соли, смешанной с черным молотым перцем.

При подаче на стол посыпают шашлык тонко нарезанными кольцами репчатого лука.

Шашлык из печени

500 г бараньей печени, 100 г курдючного сала, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень промывают, очищают от пленки, нарезают кусками, перчат и солят. Курдючное сало также нарезают. Нанизывают кусочки печени на шампуры вперемежку с кусочками сала и жарят над углями.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и нашинкованным луком и подают к столу.

Куфте

1 кг баранины, 8 яиц, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, пропускают через мясорубку, добавляют 1 яйцо, соль, перец и тщательно перемешивают.

Оставшиеся яйца варят вкрутую и очищают. Лук нарезают кольцами и обжаривают в топленом масле.

Из фарша формуют 7 лепешек толщиной около 1 см, помещают в середину каждой очищенное яйцо, соединяют края и придают изделиям овальную форму.

Обжаривают со всех сторон в разогретом масле, затем накрывают крышкой и доводят до готовности на небольшом огне.

Готовое блюдо посыпают жареным луком и нарезанной зеленью петрушки.

Печень шпигованная

500 г печени, 50 г курдючного сала, 1 луковица, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Печень моют, очищают от пленки и нарезают крупными

кусками. Лук, морковь и курдючное сало нарезают соломкой. В кусках печени острым узким ножом делают проколы и помещают в них подготовленные овощи и сало. Нашпигованную печень солят, перчат и жарят до готовности в разогретом топленом масле на небольшом огне.

Готовую печень посыпают измельченным чесноком и зеленью петрушки.

Печень жареная

500 г печени, 100 г курдючного сала, 1 луковица, по 0,5 пучка укропа и петрушки, перец и соль по вкусу.

Печень моют, очищают от пленки и нарезают небольшими кусочками. Курдючное сало мелко рубят, растапливают на разогретой сковороде, добавляют кусочки печени и жарят 10–15 мин. Затем добавляют предварительно нашинкованный лук, солят, перчат и доводят до готовности, периодически помешивая.

Жареную печень посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

Печень с картофелем

500 г печени, 10 клубней картофеля, 3 луковицы, по 0,5 пучка укропа и петрушки, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, перец и соль по вкусу.

Печень моют, очищают от пленки, нарезают тонкими ломтиками, солят и перчат. Овощи очищают и нарезают кружочками. Ломтики печени панируют в муке и обжаривают в разогретом растительном масле. Картофель и лук жарят отдельно.

Готовый картофель помещают на блюдо, сверху выкладывают жареные печень и лук, посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки.

Сердце фаршированное

1 л мясного бульона, 1 говяжье сердце, 3 моркови, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, по 0,5 пучка укропа и петрушки, 4 столовые ложки растительного масла, 2

столовые ложки сметаны, перец и соль по вкусу.

Лук и морковь шинкуют, обжаривают в растительном масле, добавляют измельченный чеснок, нарубленную зелень, солят и перчат.

Говяжье сердце моют, вырезают середину, наполняют приготовленной овощной начинкой и зашивают края кулинарной нитью. Фаршированное сердце обжаривают в растительном масле со всех сторон, заливают бульоном и тушат до готовности на небольшом огне.

Готовое блюдо нарезают ломтиками, поливают сметаной и подают к столу.

Плов по-туркменски

600 г баранины, 6 штук моркови, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 3 стакана риса, 1 стакан топленого сала, перец черный молотый и соль по вкусу.

В казане разогревают сало, обжаривают в нем мелко нарезанный лук, затем кладут кусочки баранины, жарят 5 мин. Добавляют нарезанную соломкой морковь, предварительно промытый рис, соль и перец. Заливают горячей водой так, чтобы она покрывала рис на 1–2 см. Доводят до кипения, закрывают казан крышкой и готовят плов на медленном огне. Рис должен полностью впитать воду, стать мягким и рассыпчатым.

Готовый рис перемешивают, выкладывают на блюдо, сверху помещают кусочки мяса. Посыпают измельченной петрушкой и подают к столу.

Балыклы палав

1,5 кг осетрины, 5 луковиц, 5 помидоров, 1 пучок укропа, 5 стаканов риса, 2 стакана растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе осетрины нарезают кусочками и обжаривают в казане в разогретом масле. Добавляют нашинкованный лук, нарезанные помидоры и жарят 5–10 мин. Засыпают предварительно промытый рис, заливают водой, так чтобы она слегка покрывала рис, солят и перчат. Казан закрывают крышкой, ставят на небольшой огонь и доводят плов до готовности.

Готовый плов посыпают нарезанным укропом и подают к

столу.

Буглама

1 кг баранины, 4 луковицы, 6 помидоров, 4 стакана кукурузной муки, 2 стакана кислого молока, 4 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Кукурузную муку засыпают в кипящую воду и варят до готовности, постоянно помешивая.

Баранину нарезают небольшими кусочками и обжаривают в разогретом масле вместе с нарезанным луком и помидорами. Добавляют немного воды, соль, перец и тушат до готовности.

Приготовленную кукурузную кашу помещают на блюдо, сверху выкладывают тушеное мясо и поливают кислым молоком. При желании можно посыпать блюдо зеленью петрушки или кинзы.

Борек с мясом и капустой

500 г баранины, 500 г капусты, 4 луковицы, 2 моркови, 2 помидора, 1 яйцо, 1 стакан муки, 1 стакан кислого молока или сметаны, 0,25 стакана воды, 3 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Муку смешивают с солью, яйцом и водой. Тонко раскатывают тесто и нарезают квадратами размером 7 х 7 см.

Мясо нарезают маленькими кубиками. Обжаривают его в масле вместе с измельченными овощами, добавляют соль, тушат до готовности и охлаждают.

На кусочек теста выкладывают подготовленное мясо и защипывают края. Отваривают изделия в кипящей подсоленной воде, вынимают шумовкой и поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают кислое молоко или сметану.

Рыба жареная с помидорами

1 кг рыбы, 4 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 0,5 стакана растительного масла, 3 столовые ложки муки, соль по вкусу.

Предварительно очищенную рыбу нарезают порционными кусками, солят, панируют в муке и обжаривают в разогретом масле до образования золотистой корочки. Затем добавляют нарезанные кубиками помидоры и тушат 10–15 мин.

Готовую рыбу поливают соусом, образовавшимся при тушении, и посыпают измельченным чесноком и укропом.

Помидоры фаршированные

500 г печени, 10 помидоров, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 0,5 стакана мясного бульона, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки топленого масла, перец и соль по вкусу.

Печень очищают от пленки, нарезают маленькими кубиками и обжаривают в разогретом масле вместе с нашинкованным луком. Добавляют измельченную петрушку, соль, перец и тщательно перемешивают.

С помидоров срезают верхушку, вынимают ложкой мякоть и заполняют жареной печенью с луком.

Укладывают фаршированные помидоры в форму для запекания, заливают бульоном и ставят в разогретую духовку на 20–30 мин.

Готовое блюдо подают к столу со сметаной.

Лапша с мясом

500 г баранины, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 1 яйцо, 2 стакана муки, 0,5 стакана воды, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Баранину и лук мелко нарезают, обжаривают в растительном масле до готовности, добавляют соль и перец.

Из муки, соли, воды и яйца замешивают крутое тесто, тонко раскатывают его и нарезают узкими полосками. Слегка подсушивают лапшу и отваривают в подсоленной воде.

Готовую лапшу откидывают на дуршлаг, затем помещают на блюдо, выкладывают сверху жареное мясо. Посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Кукурузная каша с тыквой

1 кг тыквы, 3 стакана кукурузной муки, 0,5 стакана воды, 3 столовые ложки сливочного масла, соль и зелень по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы, нарезают кубиками, добавляют воду и соль и варят 10–15 мин. Затем засыпают кукурузную муку и, постоянно помешивая, доводят кашу до готовности.

Перед подачей на стол кашу раскладывают по пиалам, поливают растопленным сливочным маслом и посыпают измельченной зеленью.

Рисовая каша с кислым молоком

4 стакана воды, 2 стакана риса, 1 стакан кислого молока, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Рис промывают, заливают водой и варят до готовности. Соль добавляют за 3–5 мин до окончания варки. Готовую кашу охлаждают, раскладывают по пиалам, поливают растопленным сливочным маслом. Отдельно подают кислое молоко.

Овощной салат с кислым молоком

10 помидоров, 1 пучок зеленого лука, по 0,5 пучка укропа и петрушки, 0,5 стакана кислого молока, соль по вкусу.

Помидоры моют и нарезают дольками. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчают, смешивают с нарезанными помидорами, добавляют соль и кислое молоко. Перекладывают салат в миску, украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из репчатого лука

4 луковицы, по 0,5 пучка петрушки и кинзы, 1 столовая ложка винного уксуса, перец и соль по вкусу.

Лук очищают, шинкуют кольцами и вымачивают в холодной воде в течение 5 мин. Затем лук откидывают на дуршлаг и перекладывают в салатницу. Добавляют нарубленную зелень петрушки и кинзы, винный уксус, соль, перец и тщательно

перемешивают. Луковый салат обычно подают в качестве гарнира к блюдам из мяса.

Салат с осетриной

500 г осетрины, 5 клубней картофеля, 4 яйца, 3 помидора, 3 огурца, 2 сладких болгарских перца, 1 пучок зеленого лука, по 0,5 пучка укропа и петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Осетрину отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Картофель и яйца варят до готовности, очищают и нарезают кубиками. Свежие овощи моют и также мелко нарезают.

Подготовленные продукты смешивают, добавляют растительное масло, измельченный зеленый лук, соль и перец. Салат перемешивают, выкладывают в салатницу и украшают веточками укропа и петрушки.

Закуска из баклажанов

8 баклажанов, 2 головки чеснока, по 1 пучку укропа, петрушки, кинзы и зеленого лука, 1 л воды, 0,5 стакана винного уксуса, перец, соль и сахар по вкусу.

Баклажаны моют, удаляют плодоножку и надрезают вдоль. Чеснок, зеленый лук и пряную зелень измельчают и наполняют полученной смесью подготовленные баклажаны.

В воду добавляют сахар, соль, перец, уксус и доводят до кипения. Фаршированные баклажаны укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают горячим маринадом, остужают и выдерживают в холодильнике в течение 24 ч.

Готовые баклажаны подают в качестве самостоятельного блюда или как гарнир к мясу.

Пирог с мясом по-туркменски

500 г баранины, 5 стаканов пшеничной муки, 2 луковицы, 2 яйца, 1,5 стакана воды, 4 столовые ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Муку просеивают, смешивают с солью, яйцами и водой так, чтобы получилось крутое тесто. Дают тесту разойтись в 30 мин, затем делят на 2 части и раскатывают. Одна лепешка должна быть немного толще и больше другой.

Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком, солят и перчат.

Сковороду смазывают маслом, выкладывают на нее более толстую лепешку, сверху распределяют фарш, накрывают тонкой лепешкой и защипывают края. Смазывают изделие растопленным сливочным маслом, делают вилкой несколько проколов и выпекают в разогретой духовке до готовности.

Испеченный пирог разрезают на куски, поливают растопленным маслом и подают к столу.

Гутап (пирожки с зеленым луком)

4 стакана муки, 1 стакан воды, 5 пучков зеленого лука, по 2 пучка укропа и петрушки, 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки топленого масла, перец и соль по вкусу.

Из муки, воды и соли замешивают крутое тесто, дают ему расстояться в течение 30 мин, затем тонко раскатывают и вырезают кружки размером с чайное блюдце.

Зеленый лук, петрушку и укроп измельчают, смешивают с растопленным маслом, перцем и солью.

На кружки теста выкладывают подготовленную зелень, края защипывают и придают изделиям форму полумесяца. Обжаривают пирожки в сильно разогретом растительном масле.

Ишлякди (пирожки с мясом)

500 г баранины, 4 стакана муки, 1 стакан воды, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, перец и соль по вкусу.

Муку смешивают с солью и водой, полученное тесто оставляют на 30 мин. Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком, перчат и солят.

Готовое тесто разделяют на кусочки, тонко раскатывают их, укладывают мясной фарш и формуют пирожки. Изделия обжаривают в разогретом растительном масле.

Этлинан (пирожки с мясом и капустой)

500 г баранины, 250 г капусты, 4 стакана муки, 1 стакан воды, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки топленого масла, соль и перец по вкусу.

Из муки, воды, яйца и соли замешивают тесто, оставляют его на 30 мин. Баранину пропускают через мясорубку вместе с капустой и луком, добавляют перец и соль. Затем обжаривают в топленом масле и слегка охлаждают.

Тесто тонко раскатывают и вырезают кружки размером с чайное блюдце. На середину каждого кружка выкладывают приготовленный мясной фарш, защипывают края и укладывают на противень. Смазывают пирожки яичным желтком и выпекают в разогретой духовке 10–15 мин.

Лепешки слоеные

4 стакана муки, 1 стакан воды, 0,5 стакана топленого масла, соль по вкусу.

Из муки, соли и воды замешивают пресное тесто, дают ему расстояться в течение 30 мин. Затем тонко раскатывают тесто, смазывают растопленным маслом, сворачивают в виде рулета и нарезают кусками. После этого раскатывают каждый кусок в виде лепешки и обжаривают с двух сторон в разогретом масле.

Лепешки подают к столу в горячем виде.

Оладьи с изюмом

3 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 стакан изюма без косточек, 0,5 стакана растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сухих дрожжей, соль по вкусу.

Муку смешивают с солью, сахаром, яйцами и разведенными в теплой воде дрожжами. В получившееся тесто добавляют предварительно промытый изюм, перемешивают и дают подойти в течение 2 ч.

Растительное масло разогревают в сковороде и выпекают в нем оладьи. Готовое блюдо можно посыпать сахаром или сахарной пудрой.

Пишме

4,5 стакана муки, 1 стакан воды, 0,5 стакана хлопкового масла, 4 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 0,25 чайной ложки соли.

Муку смешивают с солью и разведенными в теплой воде дрожжами, дают подойти в течение 1–1,5 ч. Готовое тесто вымешивают, раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают ромбами и обжаривают в разогретом хлопковом масле.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Халва

4 стакана сахара, 1 стакан воды, 0,75 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка растительного масла, 0,25 чайной ложки лимонной кислоты.

Сахар высыпают в посуду с толстым дном, подливают воду, ставят на небольшой огонь и варят сироп. Затем добавляют лимонную кислоту, муку, предварительно истолченные грецкие орехи, хорошо перемешивают и готовят 5 мин.

Противень смазывают растительным маслом, распределяют на нем подготовленную массу и охлаждают. Затем нарезают халву квадратиками и слегка подсушивают.

Глава 4. Кухня стран Америки

Америка – континент, открытый сравнительно недавно, тем не менее и в образе жизни, и в национальных кухнях жителей населяющих его стран сложились определенные традиции.

Например, в кулинарном искусстве Соединенных Штатов Америки господствуют строгость и простота. Американцы уделяют большое внимание правильному питанию, поэтому в их ежедневном рационе много легких, богатых витаминами блюд – овощных и фруктовых салатов, блюд из кукурузы, фасоли, морепродуктов, а также овощных супов. В то же время жители Соединенных Штатов едят в больших количествах бифштексы, жареный картофель, гамбургеры, пиццу и блюда из яиц, а это далеко не диетические продукты с правильным балансом белков, жиров и углеводов. Многих американцев можно назвать сладкоежками, они любят конфеты, пирожные, печенья, пьют в больших количествах кофе.

Канадская кухня вобрала в себя лучшие традиции английской и французской кухонь, не осталось незамеченным и соседство с таким большим государством, как США. Традиционными блюдами современной канадской кухни являются бифштекс, ростбиф, лангет; также любит население страны мясо птицы, морепродукты, паштеты, сыры, салаты, пюреобразные супы из овощей, тыквы, томатов, бульоны с гренками, картофель и фаршированные яйца. Характерной особенностью канадской кухни является использование кленового сиропа – сгущенного сладкого сока сахарного клена, собираемого ранней весной.

Мексиканская кухня отличается от прочих кухонь использованием большого количества всевозможных пряностей, зелени и острых соусов (так называемых сальсас), подаваемых практически к любому блюду – мясу, рыбе, морепродуктам, птице, фасоли, яйцам. Много в национальной мексиканской кухне всевозможных салатов, супов (жидких и густых), блюд из картофеля и, конечно же, кукурузы (лепешки-тортильяс, ентшиладос и др.). Мексиканцы готовят фруктовые десерты, пьют в больших количествах кофе с молоком, шоколад, чайные напитки, соки, среди алкогольных напитков широко распространены пюльк (делается из кактуса мангей), текила (водка из голубой агавы) и пиво.

Близка к мексиканской кухне бразильская, в ней также применяются в больших количествах приправы и пряности. С ними готовят многие мясные и рыбные блюда, рис, овощи. Большой популярностью в Бразилии пользуются кокосовые орехи

и орехи кажу, не менее популярны блюда из желтых черепашьих яиц, сладкие десерты, а из напитков – кофе, какао и шоколад.

В аргентинской кухне преобладают мясные блюда (бифштексы, жаркое из говядины и др.), во многом их приготовление напоминает рецепты кавказской кухни. Аргентинцы любят также рыбу, сыр, овощные (в частности, кукурузные) блюда, десерты из экзотических плодов, кофе, соки и национальные алкогольные напитки – мате (готовится из листьев дерева плекс), всевозможные вина и пиво.

Для перуанской кухни характерно использование при приготовлении многих блюд острого красного перца, особой популярностью у местного населения пользуются рыба, мясо куропатки, парная говядина, напиток из фиолетовой кукурузы (мазаморра морада), а также сладкие десерты из фасоли.

Чилийская кухня отличается своеобразием и оригинальностью. Здесь изобилуют блюда из фасоли и лука, рыбы и морепродуктов (лангустов, креветок, водорослей), вяленого мяса и яиц, причем рецепты многих блюд – это предмет фантазии шеф-поваров.

Чилийцы – большие сладкоежки, поэтому в национальной чилийской кухне много рецептов тортов, пирожных и сладких десертов.

Кухня США

Суп-пюре «Обед фермера»

2 стакана говяжьего бульона, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 0,5 вилка белокочанной капусты, 250 г хлеба, 0,5 стакана тертого сыра, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Морковь отваривают, а корень сельдерея и лук шинкуют и обжаривают в растительном масле до появления золотистой корочки. Готовую морковь протирают через сито и смешивают с обжаренным сельдереем и луком. Часть пюре заливают бульоном и добавляют в полученный суп нарезанную соломкой капусту (ее предварительно отваривают) и соль. В другую часть пюре кладут тертый сыр, все тщательно перемешивают, полученной массой намазывают ломтики хлеба и запекают их в предварительно разогретой духовке. Суп подают к столу вместе с гренками, выложенными на отдельное блюдо.

Пельменный суп «Джордж Вашингтон»

1 кг пельменей, 4 стакана куриного бульона, 2 помидора, 2 луковицы, 1 пучок шпината, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны или майонеза, соль по вкусу.

Репчатый лук и помидоры нарезают кубиками и пассеруют в подсолнечном масле. Шпинат измельчают острым ножом, кидают в кипящий бульон вместе с обжаренным луком и помидорами и доводят до кипения, после чего добавляют соль и опускают в бульон пельмени. Суп варят до полной готовности пельменей и подают к столу, заправив сметаной или майонезом.

Суп-пюре из отварных креветок с гренками

450 г креветок, 300 г хлеба, 3,5 стакана воды, 2 стакана грибного бульона, 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки вареного риса, 2

столовые ложки измельченной зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Креветки моют, заливают холодной водой и ставят на огонь. После закипания воду сливают, отбирают самые крупные креветки и очищают их, оставив только шейки. Это будет гарнир для супа.

Отдельно готовят жидкое пюре: на растительном масле пассеруют муку и томатное пюре, заливают грибным бульоном и водой, солят, все перемешивают и оставляют на слабом огне до закипания. Затем вводят в пюре мелкие креветки, варят еще 25–30 мин и выжимают из креветок сок.

Перед подачей на стол в суп кладут шейки отобранных ранее креветок, вареный рис, зелень петрушки и посыпают все черным молотым перцем. Блюдо подают к столу вместе с гренками, приготовленными следующим образом: хлеб нарезают тонкими ломтиками, обжаривают с обеих сторон в разогретом растительном масле и посыпают зеленью.

Бифштексы по-американски (вариант первый)

500 г говяжьей вырезки, 4 яичных желтка, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана растительного масла, соль и перец молотый по вкусу.

Говяжью вырезку тщательно моют, подсушивают, после чего нарезают порционными кусками, хорошо отбивают и посыпают солью и перцем. В центре каждого куска мяса делают углубление, выливают в него желток и посыпают сверху репчатым луком и зеленью петрушки. После этого бифштексы помещают в смазанную растительным маслом форму, ставят в духовку и запекают до готовности.

Бифштексы по-американски (вариант второй)

1 кг говяжьей вырезки, 10 яиц, 0,5 стакана оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезают порционными кусками, тщательно отбивают, солят, перчат и обжаривают с обеих сторон в оливковом масле. В отдельной емкости взбивают яйца, добавляют соль, небольшое количество измельченной зелени петрушки.

Как только бифштексы подрумянятся с двух сторон, их заливают взбитыми яйцами, посыпают оставшейся зеленью и жарят до готовности яичницы. Как правило, данное блюдо готовят за 5–10 мин до подачи на стол, не допуская пережаривания мяса.

Бифштексы по-американски (вариант третий)

600 г филе говядины, 5 яичных желтков, 4 помидора, 2 луковицы, 1 свекла, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо освобождают от пленок и сухожилий, моют, нарезают порционными кусками, тщательно отбивают, посыпают солью и молотым перцем, слегка обжаривают с двух сторон на растительном масле, после чего делают в центре каждого куска небольшое углубление и помещают в него сырой желток. Лук, помидоры и свеклу режут небольшими кусочками и гарнируют ими бифштексы. Затем блюдо помещают в разогретую духовку и запекают до готовности мяса. Готовые бифштексы украшают измельченной зеленью петрушки.

Бифштексы с сыром и колбасой на гриле

400 г говяжьей вырезки, 6 столовых ложек растительного масла, 100 г салями, 100 г сыра, 4 чайные ложки острого соуса, 4 веточки базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезают порционными кусками, хорошо отбивают, посыпают солью и перцем и обжаривают с обеих сторон в растительном масле. Готовые бифштексы смазывают соусом, после чего на каждый кусочек укладывают ломтик колбасы и веточку базилика, а сверху помещают ломтик сыра. Мясо складывают пополам, начинкой внутрь, закрепляют с помощью нитки, смазывают растительным маслом и запекают на гриле в течение 15 мин.

Гуляш по-арканзасски

700 г говядины, 6 клубней картофеля, 2 моркови, 2

луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 банка консервированных помидоров, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 0,25 стакана бульона, 0,25 стакана воды, 2 столовые ложки муки, 5 столовых ложек растительного масла, 2 корня сельдерея, 2–3 лавровых листа, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют и режут небольшими кусочками, лук и чеснок очищают и измельчают, очищенную морковь и корень сельдерея шинкуют, картофель нарезают кубиками. Подготовленное мясо в течение 2–3 мин обжаривают в растительном масле, затем добавляют лук и чеснок, солят, перчат, посыпают мукой и еще раз обжаривают.

Как только мясо приобретет красивый золотистый цвет, на сковороду выкладывают лавровый лист и консервированные помидоры, заливают все помидорным соком, бульоном и водой так, чтобы мясо было немного прикрыто, и тушат в течение 60 мин. Затем добавляют нарезанные овощи (картофель, сельдерей, морковь) и тушат на небольшом огне 25 мин. За несколько минут до готовности в блюдо добавляют консервированный зеленый горошек.

Цыпленок со свежими грибами по-орегонски

500 г тушеной грудинки цыпленка, 60 г свежих грибов, 2 болгарских перца, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка вина, перец красный молотый и соль по вкусу, 1 стакан риса для гарнира.

С тушеной грудинки цыпленка удаляют кожу и нарезают мясо тонкими полосками. Болгарский перец моют, очищают от семян, нарезают соломкой; грибы моют, чистят, нарезают ломтиками и вместе с перцем тушат на сливочном масле, не забыв посолить. Затем на сковороду с тушеными продуктами выливают сливки, укладывают полоски грудинки и посыпают блюдо красным молотым перцем.

Желток яйца отделяют от белка и растирают с вином, после чего поливают приготовленной смесью цыпленка. В качестве гарнира к этому блюду подают отварной рис.

Курица на решетке «Вирджиния»

1 тушка курицы, 60 г бекона, 3 помидора, 3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 0,5 стакана молотых сухарей, 0,5 стакана соуса с каперсами, 5 столовых ложек консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Тушку курицы моют в холодной воде, подсушивают салфеткой, разрезают вдоль позвоночника и выворачивают обе части тушки наружу. Мясо солят, сбрызгивают растительным маслом, обваливают в молотых сухарях и укладывают на решетку для жарки. Как только курица будет готова, ее подают к столу.

В качестве гарнира можно предложить поджаренный на сливочном масле и посыпанный зеленью петрушки картофель, фаршированные смесью из тертого сыра, молотых сухарей и кусочков бекона помидоры, зеленый горошек. Отдельно подают к блюду соус с каперсами и кусочками соленых огурцов.

Панированные окорочка по-калифорнийски

4 куриных окорочка, 2 яйца, 1 пачка картофельных чипсов, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный молотый, карри и соль по вкусу.

Куриные окорочка моют в холодной воде и подсушивают

салфеткой. Яйца взбивают, солят и смешивают с молотым перцем и карри. Картофельные чипсы измельчают и соединяют с тертым сыром. Подготовленные окорочка обмакивают во взбитые яйца, обваливают в панировочной смеси из чипсов и сыра, укладывают в смазанную сливочным маслом форму и помещают в предварительно разогретую духовку. Жарят до появления золотистой корочки.

Индейка с ветчиной, рисом и шампиньонами по-кливлендски

400 г грудинки индейки, 120 г ветчины, 150 г грибов, 1 луковица, 1 зеленый перец, 1 острый перец, 1 стакан риса, 1 стакан куриного бульона, 1 стакан молока, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого вина, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Рис отваривают до готовности. Грудинку, ветчину и зеленый перец нарезают кубиками, грибы – ломтиками, а лук измельчают. На стручке острого перца делают надрез и удаляют семена. Подготовленное мясо солят, посыпают мукой и обжаривают в растительном масле вместе с луком, сладким перцем и грибами.

Затем продукты заливают бульоном, молоком и вином, добавляют кусочки ветчины и острый перец, кипятят все в

течение 5 мин, вынимают острый перец и подают блюдо к столу вместе с готовым рисом, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Камбала под винно-сливочным соусом с картофельным гарниром

200 г филе камбалы, 6 клубней картофеля, 800 г замороженной овощной смеси, 0,5 стакана сливок, 5 столовых ложек белого сухого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки измельченной зелени укропа, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки горчицы, перец молотый и соль по вкусу.

Картофель моют, чистят и варят в подсоленной воде до готовности. Филе камбалы моют, подсушивают салфеткой, режут кусочками, солят, посыпают перцем, сбрызгивают лимонным соком, сворачивают в трубочки и закрепляют с помощью палочек для канапе.

Замороженную овощную смесь разогревают на сковороде с оливковым маслом, сюда же выкладывают филе камбалы, тушат все в течение 10 мин, посыпав солью, молотым перцем и зеленью укропа. После этого добавляют соус, приготовленный из сливок, горчицы и белого вина, и тушат еще 3–4 мин. Блюдо подают к столу вместе с вареным картофелем.

Фасоль «От тетушки Эмми»

150 г копченой свиной грудинки, 200 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 стакан мясного бульона, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томата-пюре, зелень петрушки и соль по вкусу.

Стручковую фасоль отваривают до полуготовности в подсоленной воде, грудинку нарезают тонкими полосками, репчатый лук измельчают. Кусочки грудинки и лук обжаривают на сливочном масле, добавляют томат-пюре, бульон и тушат до тех пор, пока грудинка не приобретет мягкость. После этого мясо и лук смешивают со стручками фасоли и тушат в течение 10–15 мин. Перед подачей на стол блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рис с зеленым горошком и курицей «Айдахо»

500 г куриного филе, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан длиннозернистого риса, 0,5 стакана тертого сыра, 0,5 стакана растительного масла, 3 столовые ложки хереса, 2–3 соцветия брокколи, 2 моркови, 120 стручков зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, перец молотый и соль по вкусу.

Стручки зеленого горошка разрезают вдоль на 2 части, соцветия брокколи измельчают, морковь нарезают небольшими кубиками, а зеленый лук – колечками. Филе курицы режут крупными кубиками и обжаривают на растительном масле. Затем в емкость с мясом выкладывают овощи, солят, перчат и тушат в течение 15 мин, добавляют промытый рис, бульон, херес, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость.

За несколько минут до готовности рис с мясом и овощами посыпают половиной тертого сыра и дают ему возможность расплавиться. Блюдо подают к столу горячим, посыпав оставшейся частью сыра.

Салат «Американка»

5 клубней картофеля, 2 помидора, 2 яйца, 1 корень сельдерея или петрушки, 1 столовая ложка уксуса, 1 чайная ложка оливкового или подсолнечного масла, соль по вкусу.

Помидоры нарезают кружочками, картофель и яйца варят и нарезают кубиками, корень сельдерея или петрушки тщательно моют, подсушивают и шинкуют. Затем подготовленные продукты смешивают в глубокой емкости, солят, поливают заправкой, приготовленной из уксуса и растительного масла, и еще раз тщательно перемешивают.

Салат по-оклендски

200 г ветчины или жареного мяса, 2 кислых яблока, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 стакана свежего или консервированного горошка, 1 стакан творожного соуса или соуса из растительного масла, 3–4 веточки укропа и

петрушки, соль по вкусу.

Свежий горошек варят в подсоленной воде до мягкости, если используют консервированный горошек, его откидывают на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Морковь и корни сельдерея моют, чистят и натирают на крупной терке. У яблока удаляют кожицу и сердцевину и нарезают плод соломкой. Ветчину или мясо режут мелкими кубиками. Все продукты соединяют в одной посуде, заправляют соусом, перемешивают, выкладывают салат в салатницу и украшают зеленью.

Салат «Барбекю»

200 г бекона, 150 г свежего шпината, 5–6 клубней картофеля, 5 маслин без косточек, 4 яйца, 3–4 помидора, 1 стакан консервированной стручковой фасоли, 1 стакан консервированной белой фасоли, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки винного уксуса, 3 столовые ложки оливкового масла, чабрец, перец молотый и соль по вкусу.

Яйца варят вкрутую, чистят и разрезают на 4 части, помидоры моют и разрезают пополам. Картофель моют, заворачивают в фольгу, посыпают солью и перцем, поливают маслом и запекают в духовке. Готовый картофель остужают и разрезают пополам. Фасоль откидывают на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, шпинат шинкуют, бекон нарезают тонкими полосками и поджаривают в небольшом количестве масла.

В глубокой емкости соединяют измельченный чеснок, уксус и чабрец, заливают все маслом, солят, посыпают молотым перцем, все тщательно перемешивают и получают заправку для салата. Бекон, картофель, яйца, помидоры и шпинат соединяют в одной емкости, добавляют маслины, поливают заправкой и аккуратно перемешивают.

Салат «Ностальгия»

100 г куриного филе, 5 вареных клубней картофеля, 2 соленых огурца, 1 луковица, 3–5 листиков зеленого салата, 8 столовых ложек консервированной или 1 початок свежей вареной кукурузы, 5 столовых ложек квашеной капусты, 3 столовые ложки майонеза.

Вареный картофель натирают на терке, огурцы и лук нарезают кубиками, филе курицы разделяют на небольшие кусочки. Капусту смешивают с кукурузой, мясом и измельченными овощами, выкладывают на блюдо и заправляют майонезом. Готовый салат украшают листьями зеленого салата.

Омлет с салатом «Нью-Йорк Сити»

10 яиц, 1 стакан молока, 0,25 чайной ложки соли, 4 помидора, 2 авокадо, 2 сладких перца, 2 острых маринованных перца, 0,5 кочана кочанного салата, 1 стакан красной консервированной фасоли, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сока лайма, перец черный молотый и соль по вкусу.

Яйца аккуратно взбивают, смешивают с молоком и солью и жарят несколько омлетов. После этого приступают к приготовлению салата: помидоры нарезают небольшими кубиками, а сладкий и острый маринованный перец – ломтиками. Авокадо очищают от кожицы, разрезают пополам, удаляют косточку и нарезают мелкими кусочками плодовую мякоть.

Кочанный салат измельчают, а красную фасоль промывают под струей холодной воды и откидывают на сито, чтобы стекла вода.

Все ингредиенты салата соединяют в одной емкости и заправляют оливковым маслом, смешанным с соком лайма, солью и черным молотым перцем. Готовый салат помещают на 40–50 мин в прохладное место, а затем выкладывают на омлеты и подают к столу.

Яйца с помидорами по-техасски

50 г ветчины, 5 яиц, 5 помидоров, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный и красный молотый, соль по вкусу.

Помидоры моют, разрезают пополам, посыпают перцем и солью, после чего запекают в духовке. Яйца варят «в мешочек» и разрезают пополам. Каждую часть яйца смазывают сливочным маслом, после чего укладывают на половинку помидора и украшают сверху ломтиками поджаренной ветчины.

Помидоры фаршированные по-невадски

150 г маринованных грибов, 100 г гусиной печени, 100 г спаржи, 100 г стручковой фасоли, 10 помидоров, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан майонеза, 0,5 чайной ложки соли.

Гусиную печень, морковь, спаржу и стручковую фасоль отваривают в слегка подсоленной воде и нарезают соломкой. Маринованные грибы также нарезают небольшими кусочками, после чего все ингредиенты соединяют в глубокой емкости, солят, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Помидоры моют, разрезают на две части, удаляют из них мякоть, заполняют приготовленным салатом, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Американские гамбургеры

3 стакана муки, 1 стакан теплой кипяченой воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1,5 столовой ложки сахара, 1 столовая ложка сухих дрожжей, 1 яйцо, кунжутное семя, соль по

вкусу, 800 г говядины, 1 луковица, 3 столовые ложки топленого масла, перец черный молотый по вкусу, 5 помидоров, 3 маринованных огурца, 1 пучок листового салата, 6 столовых ложек майонеза, 6 столовых ложек кетчупа.

Муку с солью просеивают в глубокую емкость, добавляют дрожжи, сахар, сухое молоко, размягченное сливочное масло, вбивают яйцо, наливают воду и замешивают тесто. Выкладывают его в смазанную маслом посуду, накрывают чистой салфеткой и ставят в теплое место на 50–60 мин. После того как тесто увеличится в размерах, его обминают и оставляют в теплом месте еще на 20 мин.

Готовое тесто делят на 2 равные части, каждую из них разрезают на 6 кусочков, которые формуют в виде шариков, выкладывают на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки.

Через 20 мин противень с булочками, смазанными маслом и посыпанными кунжутным семенем, помещают в предварительно разогретую до 200° С духовку и выпекают в течение 15–20 мин.

Тем временем готовят котлеты: мясо прокручивают через мясорубку с луком, полученный фарш солят, перчат, тщательно перемешивают и формуют котлеты, которые обжаривают с двух сторон на сковороде с топленым маслом или в электрогриле.

Помидоры моют и нарезают тонкими колечками, огурцы также режут колечками, салат моют и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Готовые булочки разрезают пополам, нижнюю часть каждой из них смазывают майонезом, накрывают листом салата, кладут мясную котлету, ломтик помидора, огурца, поливают кетчупом и прикрывают верхней половинкой булочки.

Двойные бургеры «Джорджия»

800 г рубленой говядины, 5 булочек, 4 помидора, 1 пучок листового салата, 0,5 кабачка-цуккини, 10 столовых ложек майонеза, 10 столовых ложек кетчупа, 5 столовых ложек топленого масла, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка уксуса, перец черный молотый и соль по вкусу.

Рубленую говядину солят, перчат и формуют лепешки примерно одинакового размера (в количестве 10 штук). Каждую лепешку обжаривают с двух сторон в топленом масле. Булочки

разрезают на 3 части так, чтобы толщина средней была равна 1 см. Листья салата моют и складывают в сито, чтобы стекла вода.

Помидоры моют, нарезают кружками, солят и сбрызгивают уксусом. Кабачок-цуккини также нарезают тонкими кружками.

Нижнюю часть каждой булочки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата, мясную лепешку и ломтик помидора, поливают кетчупом, накрывают вторым куском булочки и снова смазывают майонезом. Сверху посыпают измельченной зеленью, кладут мясную лепешку, ломтик цуккини, кусочек помидора, поливают кетчупом и накрывают оставшейся частью булочки.

Сандвичи «Денвер»

1 батон, 1 плавленый сырок, 4–5 зубчиков чеснока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки майонеза или сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки или укропа.

Грецкие орехи и чеснок измельчают, плавленый сырок растирают с майонезом или сметаной и соединяют с чесноком и орехами, все тщательно перемешивают. Батон разрезают вдоль пополам, одну из частей смазывают сливочным маслом, а вторую – сырно-орехово-чесночной массой. Обе половинки батона

складывают, заворачивают в полиэтиленовый пакет и кладут на 1–2 ч в холодильник.

Перед подачей на стол батон режут тонкими ломтиками и посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа.

Сандвичи «Сакраменто»

200 г филе жареного цыпленка, 6 ломтиков белого хлеба, 3 помидора, 3 редиса, 2 ломтика обжаренной ветчины, 2–3 веточки петрушки, 1 огурец, 1 пучок листового салата, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка сливочного масла.

Филе цыпленка режут небольшими кусочками, ломтики хлеба намазывают сливочным маслом и делят попарно, помидоры, редис и огурец нарезают кружочками. На один из ломтиков хлеба кладут лист салата, намазывают его майонезом, кладут сверху помидор, ветчину, мясо цыпленка, еще раз смазывают майонезом и закрывают салатным листом. Сверху получившийся бутерброд накрывают вторым ломтиком хлеба, скалывают все металлической шпажкой и украшают кусочками огурца, редиса и зеленью петрушки.

Сандвичи «Мичиган»

150 г вареной обезжиренной колбасы, 4 продолговатые булочки, 1 зеленый перец, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок листового салата, 5 ложек майонеза.

Перец, лук и салат моют в холодной воде и откидывают на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Перец нарезают колечками, зеленый лук шинкуют, а булочки разрезают вдоль на 2 части и смазывают каждую из них майонезом. На одну из половинок булочки кладут лист салата, нарезанную ломтиками колбасу, колечки перца, посыпают зеленым луком и накрывают сверху второй половинкой булочки.

Сандвичи с тунцом по-нью-йоркски

10 ломтиков белого хлеба, 10 оливок, 1 банка консервированного тунца, 1 луковица, 1 пучок листового

салата, 1 пучок петрушки или укропа, 3 столовые ложки майонеза, перец черный молотый и соль по вкусу.

Лук, оливки и зелень мелко режут, соединяют с тунцом и майонезом, добавляют соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Полученной массой намазывают 5 ломтиков хлеба, на оставшийся хлеб наносят майонез и накрывают им ранее намазанные ломтики.

Готовые сандвичи заворачивают в полиэтиленовый пакет и помещают на 50–60 мин в холодильник. Перед подачей на стол сандвичи освобождают от пленки, разрезают по диагонали и украшают зеленью и салатными листочками.

Сандвичи с анчоусами, творогом и семгой по-техасски

450 г семги, 150 г филе анчоусов, 6 ломтиков белого хлеба, 6 ломтиков сыра, 2 луковицы, 1 пучок листового салата, 6 столовых ложек творога, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе анчоусов мелко рубят и смешивают с творогом, сметаной, лимонным соком, солью и перцем. Семгу нарезают кусочками и укладывают на ломтики хлеба, сверху помещают сыр, приготовленную рыбно-творожную массу, измельченные листья салата и нарезанный кольцами репчатый лук.

С помощью полиэтиленовой пленки сандвич заворачивают в рулетик и ставят на 2–3 ч в холодильник.

Сандвичи «Индиана Джонс»

100 г сливочного масла, 7 булочек, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки творога, 1 чайная ложка горчицы, паприка, тмин, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Творог аккуратно разминают деревянной ложкой, смешивают со сметаной и сливочным маслом, добавляют нарезанный колечками зеленый лук, тмин, горчицу, паприку, соль и все тщательно перемешивают. Булочки разрезают вдоль на 2 части, каждую половинку намазывают приготовленной пастой, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и складывают вместе.

Сандвичи с лососем и сыром «Астория»

100 г филе анчоусов, 50 г сыра, 6 ломтиков хлеба, 1 банка консервированного лосося, 2 луковицы, 1 яблоко, 1 пучок листового салата, 1 пучок зелени укропа, 5 столовых ложек творога, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, перец черный молотый и соль по вкусу.

Филе анчоусов измельчают, соединяют с творогом, сметаной, лимонным соком, солью и перцем, все тщательно перемешивают и намазывают на хлеб. Сверху укладывают кусочки лосося и посыпают их натертым на крупной терке сыром, измельченными листьями салата, репчатым луком и протертым яблоком.

Начинку аккуратно прижимают к хлебу, с помощью полиэтиленовой пленки заворачивают изделие в рулет и помещают его на 2–3 ч в холодильник. Перед подачей на стол сандвичи освобождают от пленки, нарезают тонкими ломтиками и посыпают измельченной зеленью укропа.

Сандвичи «Привет из Лас-Вегаса»

80 г ветчины, 4 продолговатые булочки, 1 яблоко, 1 зеленый перец, 7 столовых ложек тертого сыра, 6 столовых ложек творога, 3 столовые ложки сушеной зелени петрушки, перец красный молотый по вкусу.

Зеленый перец, яблоко и ветчину нарезают кубиками, смешивают с половиной тертого сыра, творогом, сушеной зеленью и молотым перцем. Булочки надрезают с одного конца, вынимают мякиш и заполняют свободное пространство приготовленной массой, сверху посыпают оставшимся сыром и запекают в течение 5–10 мин в микроволновой печи или слегка нагретой духовке.

Сандвичи с сосисками по-чикагски

4 булочки, 4 сосиски, 4 ломтика сыра, 1 луковица или пучок зеленого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки кетчупа, 2 чайные ложки горчицы, 4 веточки петрушки.

Булочки разрезают вдоль пополам, но не до конца, выкладывают на противень и ставят на 2–3 мин в разогретую духовку. Сосиски обжаривают на сливочном масле, лук мелко режут. В каждую булочку кладут ломтик сыра, сосиску, поливают майонезом, кетчупом и горчицей, посыпают луком и украшают веточками петрушки.

Сандвичи «Лос-Анджелес»

3 булочки, 3 ломтика ветчины, 1 стакан отварных шампиньонов, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка горчицы.

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, нижнюю половину смазывают горчицей, укладывают на нее ломтик ветчины, измельченные шампиньоны, посыпают зеленью и накрывают верхней половиной булочки.

Сандвичи «Сан-Франциско»

8 ломтиков белого хлеба, 4 ломтика сыра, 3 зеленых перца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа, 1 столовая ложка лимонного сока, перец красный молотый, сахар и соль по вкусу.

Репчатый лук и сладкий зеленый перец нарезают колечками и обжаривают в растительном масле. Сок лимона смешивают с кетчупом, сахаром, солью и молотым перцем и оставляют в этом маринаде на ночь подготовленные овощи. Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, затем выкладывают на них лук, перец, ломтики сыра, накрывают сверху кусочками хлеба и помещают на 5–10 мин в разогретую духовку.

Сандвичи «Христофор Колумб»

350 г острого сыра, 6 ломтиков белого хлеба, 2 шницеля из индейки, 3 помидора, 4 веточки базилика, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Шницели моют в холодной воде, подсушивают салфеткой, разрезают вдоль и выкладывают на ломтики хлеба. Сверху кладут

нарезанные кружочками помидоры, тонкие ломтики сыра, веточки базилика, посыпают все зеленью петрушки и накрывают сверху ломтиками хлеба.

Полученные сандвичи выкладывают на противень и запекают в предварительно разогретой духовке или микроволновой печи до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Сандвичи с мясом и сыром по-флоридски

200 г свиной вырезки, 150 г сыра, 1 батон или 6 булочек, 2 помидора, 1 пучок базилика, 2 столовые ложки растительного масла.

Батон или булочки нарезают тонкими ломтиками, так же режут свиную вырезку и обжаривают ее с обеих сторон в растительном масле. Готовое мясо укладывают на ломтики батона, сверху размещают кружочки помидоров, натертый на крупной терке сыр и измельченный базилик. Сандвичи запекают в разогретой духовке или микроволновой печи до начала плавления сыра.

Сандвичи «Рио-Гранде»

1 батон, 6 свиных шницелей весом по 80–100 г, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 столовая ложка топленого масла, 3 столовые ложки лимонного сока, перец черный молотый и соль по вкусу, листики мяты, базилика или петрушки.

Шницели солят, перчат и обжаривают с двух сторон в кипящем топленом масле, поливая для придания изысканного вкуса лимонным соком. Жир, выделившийся при жарке, смешивают с лимонным соком, вином, солью и молотым перцем и доводят до кипения. Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают каждый из них в приготовленном соусе, затем на батон выкладывают шницели и запекают изделия в духовке. Готовые сандвичи подают к столу, украсив листиками мяты, базилика или петрушки.

Сандвичи с мясным фаршем и грибами по-хьюстонски

200 г мясного фарша, 3 булочки, 3 столовые ложки

измельченных отварных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы, 0,5 пучка петрушки, перец красный молотый и соль по вкусу.

Фарш делят на 3 части, формуют котлеты и обжаривают на сливочном масле до появления золотистой корочки. Зелень петрушки измельчают и смешивают с грибами, солью и перцем. Каждую булочку разрезают пополам, одну часть намазывают горчицей, кладут сверху котлету, грибную массу и накрывают второй половиной булочки.

Сандвичи куриные «Авраам Линкольн»

150 г куриного филе, 3 булочки, 2 яйца, 2–3 веточки укропа или петрушки, 1 помидор, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Куриное филе нарезают мелкими кусочками, солят, перчат и обжаривают на сливочном масле. Булочки разрезают пополам, а помидор и сваренные вкрутую яйца нарезают кружочками.

На половину каждой булочки кладут кружок помидора, куриное мясо, яйцо, снова кружок помидора и кусочек яйца, а затем посыпают измельченной зеленью петрушки или укропа. Сверху каждый сандвич накрывают второй половиной булочки.

Сандвичи «Простота»

4 булочки, 4 ломтика сыра, 1 помидор, 1 огурец, 1 болгарский перец, 4 веточки базилика.

Помидор, огурец и перец моют в холодной воде и нарезают кружочками. Каждую булочку разрезают пополам, на нижнюю часть кладут ломтик сыра, кружок помидора, огурца и перца, украшают веточкой базилика и накрывают сверху второй половиной булочки.

Сандвичи «Глубины Тихого океана»

100 г морских гребешков, 4 булочки, 0,25 банки консервированной морской капусты, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Морские гребешки отваривают в подсоленной воде, остужают, нарезают мелкими кусочками и смешивают с майонезом. Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на одну из них кладут смесь из майонеза и морских гребешков, морскую капусту и накрывают сверху второй половиной булочки.

Сандвичи «Бирмингем»

4 булочки, 2 ломтика вареной колбасы, 4 листа зеленого салата, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки соленого творога, перец черный молотый по вкусу.

Колбасу нарезают кубиками и смешивают с тертым сыром, творогом и молотым перцем. Каждую булочку разрезают вдоль пополам, на нижнюю часть кладут лист салата, а на него – приготовленную массу. Все это накрывают второй половиной булочки и помещают сандвичи на 5 мин в микроволновую печь.

Сандвичи «Дикий Запад»

3 булочки, 1 яйцо, 0,25 банки рыбных консервов в масле, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 чайные ложки майонеза, перец черный молотый по вкусу.

Сваренное вкрутую и очищенное яйцо нарезают небольшими кубиками, рыбные консервы выкладывают на тарелку и аккуратно разминают вилкой, булочки надрезают с одной стороны и удаляют мякиш. Яйцо, консервы и сыр соединяют в одной емкости, посыпают молотым перцем, заправляют майонезом и все тщательно перемешивают. Полученным фаршем заполняют подготовленные булочки.

Сандвичи «Завтрак по-ричмондски»

4 продолговатые булочки, 4 ломтика вареной колбасы, 4 листика зеленого салата, 1 болгарский перец, 0,5 пучка зеленого лука, 4 столовые ложки майонеза.

Булочки разрезают вдоль пополам, болгарский перец и зеленый лук нарезают колечками. Нижнюю часть каждой булочки смазывают майонезом, сверху кладут салатный лист, ломтик

колбасы, кольца сладкого перца и посыпают зеленым луком. Каждый сандвич накрывают второй половинкой булочки и слегка придавливают ее начинку.

Пирог «Северная Дакота»

2 стакана муки, 0,25 стакана воды, 5 столовых ложек маргарина, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, 0,5 столовой ложки соли, 6 яблок, 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молотой корицы.

Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают ломтиками. В отдельной емкости муку смешивают с сахаром и корицей и полученной смесью засыпают яблоки. Приготовленную начинку накрывают крышкой и ставят на несколько часов в прохладное место.

В большой миске соединяют муку с солью, добавляют маргарин, сливочное масло, воду и замешивают тесто. Оставляют его на 20 мин в прохладном месте, после чего делят на 2 части и раскатывают в лепешки диаметром около 20 см.

Одну лепешку помещают в смазанную маслом форму, выкладывают сверху начинку, накрывают ее вторым пластом теста и защипывают края. Верх пирога смазывают сливками и посыпают сахаром. Выпекают изделие в предварительно разогретой духовке в течение 30–40 мин до появления золотистой корочки.

Пирог «День благодарения»

2 стакана муки, 0,5 стакана сливочного масла, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки воды, 0,5 чайной ложки соли, 900 г тыквы, 2 яйца, 1 стакан сливок, 6 столовых ложек сахара, 4 столовые ложки сладкого сиропа, 1 столовая ложка пряной смеси (перец ямайский молотый, имбирь, гвоздика, тертый мускатный орех, корица), 0,5 чайной ложки сахарной пудры для посыпки.

Муку и соль соединяют в глубокой миске, растирают со сливочным маслом, добавляют взбитые яичные желтки, воду и замешивают тесто. Его скатывают в шар, накрывают чистой салфеткой и помещают на 20–30 мин в прохладное место.

В это время готовят начинку: тыкву очищают от кожицы и

семян, мякоть нарезают кубиками, укладывают в кастрюлю с толстым дном и варят в небольшом количестве воды до мягкости. Затем мякоть разминают до однородного состояния и перекладывают в сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Тыквенное пюре смешивают с яйцами, взбитыми с сахаром, сиропом, сливками, пряностями и солью.

Тесто раскатывают в лепешку и укладывают в круглую форму с вынимающимся дном, не забыв сделать в нескольких местах проколы вилкой и накрыть тесто промасленной бумагой. Выпекают лепешку в таком виде при температуре 200° С в течение 10 мин, после чего бумагу снимают и оставляют лепешку в духовке еще на 5 мин.

Затем в форму с тестом выливают начинку и помещают изделие в разогретую духовку на 30–40 мин. Готовый пирог с затвердевшей начинкой посыпают сахарной пудрой, остужают и подают к столу.

Чизкейк (американский творожный пирог)

300 г измельченного несладкого печенья, 4 яйца, 1 стакан творога или 200 г сливочного сыра марскапоне, 1 стакан сливочного ликера, 4 столовые ложки сахарной пудры, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки какао-порошка, 2 чайные ложки горького шоколада.

Сливочное масло растапливают с сахаром и какао-порошком, смешивают с измельченным печеньем, замешивают тесто и выкладывают его в разъемную форму. Яйца взбивают с сахарной пудрой, аккуратно подмешивают творог или сыр и вводят сливочный ликер. Половину полученной смеси откладывают в отдельную емкость, добавляют растопленный шоколад и тщательно перемешивают до получения однородной массы. После этого тесто смазывают сначала белой, а затем коричневой массой, и помещают пирог в предварительно разогретую духовку. Выпекают при температуре 170° С в течение 40–50 мин. Перед подачей изделие охлаждают, поместив на 5–6 ч в холодильник.

Творожно-апельсиновый пирог «Даллас»

800 г творога, 4 яйца, 1 яичный желток, 1,5 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 апельсина, глазированная вишня.

Муку просеивают через сито, соединяют с сахаром, сливочным маслом, яичным желтком и лимонным соком и замешивают тесто. Затем его скатывают в шар, накрывают чистой салфеткой и оставляют на 30–40 мин в прохладном месте. Готовое тесто раскатывают, выкладывают в плоскую форму с достаточно высокими бортиками, накрывают промасленной бумагой и помещают на 20 мин в разогретую до 200° С духовку.

Из одного апельсина выжимают сок, второй делят на дольки, а цедру натирают на терке. Затем творог соединяют с сахаром, мукой, цедрой, апельсиновым соком и яйцами, все перемешивают и намазывают полученной массой выпеченный корж. Пирог помещают в разогретую до 175° С духовку и выпекают еще 40–50 мин. Готовое изделие украшают дольками апельсина и глазированной вишней.

Печенье «Золотые прииски»

10 яичных желтков, 1 апельсин, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка водки или сухого вина.

Сливочное масло растирают до получения однородной сметанообразной массы белого цвета, желтки смешивают с сахаром и растирают до получения белой пены, из апельсина

выжимают сок. Затем вышеназванные продукты соединяют с мукой, добавляют водку или вино и замешивают тесто.

Готовое тесто раскатывают на посыпанной мукой разделочной доске, вырезают печенья различной формы, выкладывают их на смазанный сливочным маслом противень и помещают в предварительно разогретую духовку на 15–20 мин.

Пицца грибная каролинская

3,5 стакана муки, 1,5 стакана молока, 40 г дрожжей, 40 г сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 30 г шампиньонов, 100 г сыра, 10 помидоров, 1 луковица, 4 столовые ложки оливкового масла, зелень тимьяна, базилика, душицы, перец черный молотый и соль по вкусу.

В подогретом молоке разводят дрожжи, добавляют немного муки, сахар, все перемешивают и ставят опару на 20–30 мин в теплое место. Оставшуюся муку просеивают с солью, в центре насыпанного холмика делают углубление, в которое вводят взбитые яйца, нарубленное сливочное масло и готовую опару. Замешанное тесто накрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место.

Помидоры обдают кипятком, после чего снимают с них кожицу и нарезают одну половину томатов кубиками, а другую кружочками. Сыр также делят на 2 части, одну натирают на крупной терке, а другую режут кубиками. Зелень мелко рубят, шампиньоны нарезают ломтиками, а лук – кольцами.

Готовое тесто раскатывают в пласт, помещают в смазанную маслом форму и выкладывают сверху подготовленные продукты в следующей последовательности: помидоры, лук, грибы, зелень, тертый сыр, нарезанный сыр. Затем посыпают пиццу тимьяном, базиликом, душицей и молотым перцем, сбрызгивают оливковым маслом и ставят противень с изделием на 20–25 мин в предварительно разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Ред-Ривер»

1,5 стакана муки, 0,5 стакана молока или воды, 12 г дрожжей, 1 яйцо, 10 столовых ложек оливкового масла, соль по вкусу, 12 шпрот, 60 г острого сыра, 3 помидора, 1 луковица.

Дрожжи разводят в теплом молоке или воде, соединяют с мукой, яйцом, солью, половиной оливкового масла и замешивают тесто. Его накрывают чистой салфеткой и помещают в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в пласт и укладывают в смазанную маслом форму.

Лук нарезают небольшими кусочками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и режут кружочками. Сыр натирают на крупной терке.

Подготовленные продукты выкладывают на тесто в следующей последовательности: лук, помидоры, сыр, шпроты; сверху поливают оливковым маслом и помещают форму с пиццей в предварительно разогретую духовку. Выпекают при температуре 200° С в течение 20–25 мин.

Пицца пенсильванская

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока или воды, 4 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу, 10 помидоров, 100 г сыра, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 зубчик чеснока, 2 веточки базилика, перец черный молотый.

Муку просеивают с солью через сито, в центре холмика делают углубление, вливают туда яйцо, вводят разведенные теплым молоком или водой дрожжи, добавляют масло и замешивают тесто. Его накрывают чистым полотенцем и ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в пласт, перекладывают в смазанную маслом форму и ставят в теплое место.

Тем временем готовят начинку: освобожденные от кожицы помидоры и сыр нарезают кубиками, чеснок измельчают, смешивают с томатной пастой и растительным маслом, солят, посыпают перцем. Все тщательно перемешивают и наносят чесночно-томатную пасту на тесто, сверху укладывают кубики сыра и помидоры.

Форму с пиццей помещают в предварительно разогретую духовку и выпекают в течение 20–25 мин при температуре 200° С. Готовую пиццу украшают базиликом.

Пицца «Пуэбло»

1,5 стакана муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 5 столовых ложек растительного масла, 1 яйцо, 100 г шампиньонов, 100 г копченого окорока, 50 г сыра, 6–8 оливок без косточек, 1 стакан тертых помидоров, душица, перец черный молотый, соль по вкусу.

Муку с солью просеивают через сито, смешивают с разведенными в теплом молоке дрожжами, яйцом, маслом и замешивают тесто. Его накрывают чистой салфеткой и помещают на 30–40 мин в теплое место. Готовое тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, раскатывают в пласт и перекладывают в смазанную маслом форму.

Затем готовят начинку: сыр измельчают на крупной терке, оливки, копченый окорок и грибы режут мелкими кусочками, протертые помидоры солят и равномерно распределяют по тесту. Поверх помидоров выкладывают кусочки копченого окорока, грибы, оливки, посыпают все молотым перцем и душицей, сбрызгивают оливковым маслом и помещают пиццу на 20 мин в предварительно разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Чарлстон»

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 100 г копченой колбасы, 50 г острого сыра, 30 г шампиньонов, 1 красный перец, 3–4 помидора, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку соединяют с разведенными в теплой воде дрожжами, яйцом, солью, сливочным маслом и замешивают тесто. Накрывают его чистым полотенцем и ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в пласт и перекладывают на смазанный маслом противень.

Помидоры и перец моют и режут кубиками, зелень измельчают острым ножом, сыр натирают на крупной терке, а шампиньоны и колбасу нарезают ломтиками.

Начинку выкладывают на тесто в следующей последовательности: грибы, помидоры, перец, копченая колбаса, не забывая солить каждый слой. Сверху пиццу посыпают тертым сыром, молотым перцем и зеленью петрушки, поливают оливковым маслом и помещают на 20–30 мин в предварительно разогретую до 200° С духовку.

Пицца «Мемфис»

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 4–5 помидоров, 2 сладких перца, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Муку с солью просеивают через сито, делают в центре холмика углубление, вводят туда яйцо, разведенные теплой водой дрожжи, масло и замешивают тесто. Накрывают его чистым полотенцем и оставляют в теплом месте подходить. Готовое тесто раскатывают на посыпанной мукой разделочной доске и перекладывают пласт в смазанную маслом форму.

Перец моют, освобождают от семян и нарезают кольцами, помидоры тоже моют и нарезают тонкими кружочками, зелень и чеснок измельчают. Приготовленную начинку выкладывают слоями на тесто: сначала перец, затем помидоры и чеснок, все солят, посыпают тертым сыром и помещают форму с пиццей в предварительно разогретую духовку. Выпекают изделие в течение 20–25 мин при температуре 200˚ С, готовую пиццу посыпают зеленью.

Пицца «Канзас-Сити»

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана теплого молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г копченой колбасы, 180 г шпика, 60 г острого сыра, 4–5 помидоров, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, розмарина, базилика и сельдерея, соль по вкусу.

Из муки, разведенных в теплом молоке дрожжей, яйца, соли и сливочного масла замешивают тесто, накрывают его чистой салфеткой и ставят в теплое место подходить. За время подъема 2–3 раза производят обминку. Готовое тесто раскатывают в пласт и перекладывают на смазанный маслом противень.

Тем временем готовят начинку: помидоры и лук нарезают кружочками, колбасу и шпик – кубиками, сыр натирают на крупной терке, а зелень измельчают острым ножом.

Тесто смазывают майонезом, сверху выкладывают слоями колбасу, лук, шпик, помидоры, посыпают тертым сыром и помещают изделие в предварительно разогретую духовку.

Выпекают в течение 20–25 мин при температуре 180–200° С, готовую пиццу посыпают измельченной зеленью.

Пицца рыбно-грибная по-бостонски

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплого молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 60 г острого сыра, 50 г маринованных или соленых грибов, 1 банка печени трески, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового или подсолнечного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Муку с солью просеивают через сито, соединяют с разведенными в молоке дрожжами, яйцом и маслом и замешивают тесто. Накрывают его чистой салфеткой и ставят в теплое место подходить. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 0,3–0,5 см и перекладывают его на смазанный маслом противень прямоугольной формы.

Сваренное вкрутую яйцо режут маленькими кубиками, грибы нарезают соломкой, сыр натирают на крупной терке, зелень рубят, а печень трески выкладывают из банки на тарелку.

Поверхность теста смазывают майонезом и томатной пастой, после чего слоями выкладывают на него печень трески, яйца, грибы. Все это посыпают тертым сыром, сбрызгивают оливковым маслом и помещают изделие на 15–20 мин в предварительно разогретую до 200° С духовку. Готовую пиццу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Пицца «Колорадо»

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплого молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 5 столовых ложек картофельного пюре, 4 помидора, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки, укропа и базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, молока, яйца, сливочного масла и соли замешивают тесто. Накрывают его чистой салфеткой и ставят в теплое место для подъема, за время которого 2–3 раза производят обминку. Готовое тесто раскатывают в лепешку и выкладывают в

смазанную маслом форму.

Помидоры моют, очищают от кожицы и нарезают тонкими кружочками, лук чистят и режут колечками, чеснок и зелень измельчают острым ножом.

На подготовленную лепешку выкладывают картофельное пюре, кружки помидоров, чеснок, лук, солят, посыпают молотым перцем и тертым сыром, сбрызгивают оливковым маслом и помещают форму с пиццей в разогретую до 200° С духовку. Готовое изделие украшают измельченной зеленью петрушки, укропа и базилика.

Пицца «Аляска»

2 стакана муки, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплого молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 150 г сырокопченой колбасы или сосисок, 50 г маринованных грибов, 100 г сыра, 3 помидора, 2 болгарских перца, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки и базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку с солью просеивают через сито, дрожжи разводят в теплом молоке, все соединяют в одной емкости, добавляют яйцо, сливочное масло и замешивают тесто. Накрывают его полотенцем и ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в лепешку и перекладывают в смазанную маслом форму.

Колбасу или сосиски нарезают кубиками, грибы – соломкой, помидоры – кружочками, а вымытый и очищенный от семян перец – тонкими колечками.

Лепешку смазывают майонезом, поверх него выкладывают перец, помидоры, маринованные грибы, зеленый горошек, колбасу, каждый слой при этом солят и перчат. В завершение пиццу посыпают тертым сыром, сбрызгивают оливковым маслом и помещают форму с изделием на 20–30 мин в предварительно разогретую до 200° С духовку. Готовую пиццу украшают измельченной зеленью.

Пицца овощная по-новоорлеански

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана теплого

молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,25 чайной ложки тмина, 100 г острого сыра, 2 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку с солью просеивают через сито, в центре холмика делают углубление, вводят в него разведенные молоком дрожжи, яйцо, тмин, масло и замешивают тесто. Накрывают его чистым полотенцем и оставляют в теплом месте для подъема.

Готовое тесто раскатывают в лепешку и выкладывают в смазанную маслом форму.

Помидоры моют, удаляют кожицу и нарезают кружочками, лук очищают и нарезают кольцами, сыр – крупными кубиками, а зелень рубят.

Лепешку смазывают майонезом, выкладывают сверху помидоры, лук и сыр, все солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки, сбрызгивают оливковым маслом и помещают противень с изделием в предварительно разогретую духовку. Выпекают пиццу при температуре 180–200° С в течение 20–30 мин.

Пицца «Объедение» по-детройтски

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 200 г копченого окорока, 100 г острого сыра, 3–4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки оливкового масла, зелень петрушки и базилика, перец молотый и соль по вкусу.

Из муки, дрожжей, молока, яйца, соли и масла замешивают тесто, накрывают его чистым полотенцем и помещают в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в лепешку и выкладывают на смазанный маслом противень.

Помидоры обдают кипятком, удаляют кожицу и нарезают тонкими кружками, лук чистят и режут кольцами, зелень измельчают острым ножом, сыр натирают на крупной терке, а копченый окорок разделяют на небольшие кусочки.

Поверхность теста смазывают майонезом, сверху выкладывают помидоры и лук. Кусочки окорока размещают в шахматном порядке, солят, перчат, поливают оливковым маслом и посыпают все тертым сыром.

Форму с изделием ставят в предварительно разогретую до

200° С духовку и выпекают в течение 20 мин. Готовую пиццу посыпают измельченной зеленью.

Пицца овощная по-кентуккски

2 стакана муки, 15 г дрожжей, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сыра, 3–4 помидора, 2 красных сладких перца, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, соль по вкусу.

Муку просеивают с солью через сито, в центре холмика делают углубление, вводят в него разведенные в молоке дрожжи, яйцо, масло и замешивают тесто. Накрывают его чистым полотенцем и ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают в лепешку и выкладывают на смазанный маслом противень.

Перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами. Помидоры моют, аккуратно снимают кожицу и нарезают кружочками. Чеснок и зелень измельчают острым ножом.

На тесто выкладывают кусочки перца, помидоров, чеснок, все это солят, сбрызгивают оливковым маслом, посыпают тертым сыром и помещают пиццу в предварительно разогретую духовку на 15–20 мин. Готовое изделие украшают измельченной зеленью.

Желе «Солт-Лейк-Сити»

5 лимонов, 3 яичных белка, 2 стакана сахара, 5 столовых ложек воды, 2 чайные ложки желатина или агара, 1 столовая ложка вишневого ликера.

Желатин или агар заливают 1 столовой ложкой теплой кипяченой воды и оставляют на несколько минут. Затем добавляют натертую с двух лимонов цедру, сахар, помещают емкость с желе на огонь, добавляют 4 столовые ложки воды и доводят до кипения. Полученную массу протирают через сито и смешивают с лимонным соком и вишневым ликером.

В отдельной посуде взбивают в крепкую пену яичные белки, вводят их в приготовленную ранее массу и выкладывают ее в увлажненную форму. Изделие охлаждают в течение 4 ч, а затем подают к столу.

Двойной кофе по-американски

1 стакан воды, 2 столовые ложки натурального кофе, сахар по вкусу.

Одну столовую ложку кофе варят обычным способом. Вторую ложку кофе соединяют с растворенным в воде сахаром и доводят до кипения. Затем первую часть кофе разливают по чашкам, добавляют кофе с сахаром и подают к столу.

Кофе с виски

2 стакана воды, 2 столовые ложки кофе, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливок, 1 столовая ложка виски.

Кофе смешивают с сахаром, разводят водой и ставят емкость на огонь. Доводят до кипения, перемешивают, разливают напиток по чашкам, после чего добавляют виски и сливки.

Пунш «Скотленд-Ярд»

2 яичных желтка, 1 стакан крепкого черного кофе, 2 столовые ложки виски, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Варят крепкий черный кофе и процеживают его через ситечко. Яичные желтки взбивают с сахарной пудрой и виски, после чего аккуратно вводят в полученную массу горячий кофе. Все перемешивают и подают к столу.

Канадская кухня

Суп-пюре из тыквы

0,5 тыквы, 1 стакан сливок, 1 стакан воды, 0,25 чайной ложки корицы, перец красный молотый и соль по вкусу.

Тыкву моют, удаляют кожицу и семена. Мякоть нарезают небольшими кусочками, складывают их в кастрюлю, заливают водой, закрывают крышкой, помещают на огонь и варят до готовности. Тыкву разминают вилкой в пюре, добавляют корицу, сливки, солят, перчат, все перемешивают и подают на стол.

Картофельный суп-пюре «Нельсон»

4–5 клубней картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 яичный желток, 2 стакана мясного бульона, 1 стакан зеленого горошка, 2 столовые ложки сливок, 1,5 столовой ложки сливочного масла, перец молотый и соль по вкусу.

Лук, чеснок и корень сельдерея чистят и шинкуют острым ножом, складывают в кастрюлю, заливают растопленным сливочным маслом и жарят на сильном огне в течение 5 мин.

Добавляют нарезанный кубиками картофель, зеленый горошек, бульон, все солят, перчат и при помешивании доводят до кипения.

Как только картофель будет готов, бульон сливают в отдельную емкость, овощи разминают в пюре, смешивают со сливками и протертым яичным желтком, заливают бульоном и прогревают на слабом огне в течение 2–3 мин.

Суп-пюре с зеленым горошком

2 луковицы, 1 пучок салата, 6 стаканов куриного бульона, 2 стакана консервированного или свежего зеленого горошка, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки сахара, перец молотый и соль по вкусу.

Салат моют, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и шинкуют; лук чистят, а затем измельчают острым ножом.

В глубокую кастрюлю наливают куриный бульон, кладут салат, лук, сахар, соль, посыпают все перцем и ставят на огонь. Добавляют 5–6 столовых ложек горошка, доводят суп до кипения, убавляют огонь и варят в течение 20–30 мин на медленном огне. Бульон сливают, вареный горошек протирают через сито, снова заливают бульоном, добавляют сливочное масло и варят на медленном огне еще 10 мин. Перед подачей на стол в суп кладут оставшийся горошек.

Похлебка из индейки с грибами

500 г филе индейки, 350 г свежих грибов, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 морковь, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан воды, 1 стакан молока, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 0,25 чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Мясо моют, нарезают небольшими кусочками и варят в разбавленном водой курином бульоне до готовности. Затем бульон сливают, а индейку выкладывают на тарелку. Чеснок измельчают, лук, морковь и грибы режут крупными кусочками.

В глубокой сковороде разогревают растительное и сливочное масло и обжаривают в нем лук, чеснок, морковь и грибы, добавив муку. В готовую массу вливают бульон, доводят его до кипения, убавляют огонь, вливают молоко, солят, перчат, снова доводят похлебку до кипения, после чего подают к столу, положив кусочки индейки.

Цыпленок тушеный по-нипигонски

1 тушка цыпленка, 4–5 сладких яблок, 1 луковица, 0,5 стакана мясного бульона или воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки острого томатного соуса, 1 столовая ложка муки, перец молотый, корица и соль по вкусу.

Лук чистят и опускают на 1 ч в холодную воду, затем нарезают полукольцами и обжаривают на сливочном масле. Добавляют муку, томатный соус, бульон или воду, специи, соль и тушат на среднем огне в течение 5 мин.

Тушку цыпленка моют, делят на части вдоль хребта, смазывают сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, удаляют сердцевину, разрезают мякоть на 4–6 частей и плотно обкладывают кусочками цыпленка. Блюдо с птицей помещают в духовку, жарят до образования золотистой корочки, после чего выливают на цыпленка луковый соус и тушат еще 20 мин.

Курица жареная по-квебекски

1 тушка курицы, 4 помидора, 2–3 огурца, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, 0,25 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 пучка зелени укропа, петрушки и базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Ощипанную и выпотрошенную тушку курицы опаливают на открытом огне, солят, посыпают молотым перцем, сбрызгивают лимонным соком, поливают сметаной и зажаривают над углями на специальной решетке. Готовую курицу разрезают на порционные куски, укладывают на плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидорами, огурцами, измельченной зеленью и грецкими орехами.

Бифштекс с перцем «Онтарио»

500 г говяжьей вырезки, 1 стакан коньяка, 2 столовые ложки белого десертного вина, 2 столовые ложки мясного бульона, 2 столовые ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

С говяжьей вырезки срезают жир, посыпают мясо молотым перцем, солью, слегка обжаривают с обеих сторон на растительном масле, а затем убавляют огонь и доводят мясо до желаемой степени готовности. Готовый бифштекс выкладывают на тарелку, а в жир, в котором он жарится, добавляют коньяк, вино, мясной бульон и доводят до кипения. Перед подачей к столу бифштекс поливают полученным соком.

Бифштекс с картофелем

500 г говяжьей вырезки, 6 клубней картофеля, 2

огурца, 1 корень хрена, 2–3 листика зеленого салата, 5 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки мясного бульона, перец черный молотый и соль по вкусу.

Говяжью вырезку моют в холодной воде, нарезают поперек волокон кусочками весом по 100–150 г, слегка отбивают, солят, перчат и обжаривают с двух сторон в раскаленном растительном масле 10–15 мин. Готовый бифштекс перекладывают на тарелку, а масло, в котором жарилось мясо, смешивают с бульоном и поливают им бифштекс.

Подают его к столу с жареным картофелем, натертым хреном, кружочками огурца и листьями салата.

Бифштекс с луком

600 г говядины, 5–6 клубней картофеля, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки теплого мясного бульона, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, нарезают поперек волокон небольшими кусочками и отбивают так, чтобы получились достаточно тонкие и широкие куски. Затем их солят, перчат и обжаривают в масле с двух сторон до готовности.

Картофель моют, чистят, режут соломкой и обжаривают в растительном масле. Отдельно поджаривают нарезанный кольцами лук и выкладывают его на бифштекс.

Перед подачей на стол блюдо поливают мясным бульоном и маслом, оставшимся после жарки, и гарнируют жареным картофелем.

Бифштекс по-минганski

800 г говяжьей вырезки, 5–7 клубней картофеля, 2 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка муки, перец молотый и соль по вкусу.

Говяжью вырезку нарезают поперек волокон кусочками толщиной 2–3 см, слегка отбивают, солят, перчат и обжаривают с двух сторон в топленом масле до образования золотистой корочки. Лук чистят, моют, нарезают кольцами, обваливают в муке и обжаривают во фритюре.

На готовый бифштекс выкладывают жареный лук, в качестве

гарнира подают жареный картофель.

Ростбиф на вертеле по-канадски

2 кг филе говядины, 2–3 луковицы, 1,5 стакана растительного масла, перец черный молотый, 5–6 клубней картофеля, 0,5 кочана цветной капусты, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1 столовая ложка тертого хрена, соль по вкусу.

Мясо моют, кладут в глубокую емкость, помещают туда же нарезанный кольцами лук, поливают растительным маслом и оставляют в прохладном месте на 24 ч. Затем мясо солят, посыпают молотым перцем, оборачивают промасленной бумагой, насаживают на вертел (желательно подставить под него противень) и жарят в течение 3–4 ч, поливая маринадом. За 15 мин до готовности снимают бумагу, еще раз солят мясо и подрумянивают его на открытом огне.

Ростбиф посыпают тертым хреном и подают к столу с обжаренными в растительном масле кубиками картофеля, цветной капустой и зеленым горошком. Можно использовать в качестве гарнира картофельные крокеты, жареные каштаны, лук-шалот или макароны, посыпанные сыром пармезан.

Ростбиф с томатным соусом по-садберийски

500 г говядины, 5–6 клубней картофеля, 3–4 помидора, 2–3 лавровых листа, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка топленого масла, 0,5 чайной ложки тимьяна, перец молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, солят, перчат и обжаривают со всех сторон в растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут в духовку на решетку, подставляют под нее противень и жарят мясо в течение 40 мин до готовности.

Очищенный и вымытый лук нарезают кубиками и пассеруют в топленом масле, добавляют натертые на терке помидоры, лавровый лист и кипятят все в течение 20 мин на слабом огне. За 5 мин до готовности приправляют соус тимьяном, солью и черным молотым перцем, затем поливают ростбиф и оставляют его на 20 мин в духовке. Подают ростбиф на стол с жареным

картофелем.

Лангет «Столичный»

700 г говяжьей вырезки, 600 г овощного гарнира, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 стакан мясного сока, 1 столовая ложка топленого сала, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, режут кусками толщиной 15–20 мм и отбивают так, чтобы толщина была вдвое меньше, чем у бифштекса. Мясо посыпают солью и перцем и обжаривают с обеих сторон в разогретом топленом сале до образования коричневой корочки, затем перекладывают на тарелку, поливают мясным соком, смешанным с растопленным сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью и подают к столу с любым овощным гарниром.

Французские кретоны «Воспоминание»

1 кг молодой нежирной свинины, 500 г брюшного жира, 2 луковицы, 6 столовых ложек молотых сухарей, 0,5 чайной ложки корицы, 0,25 чайной ложки гвоздики, зелень петрушки, соль по вкусу.

Брюшной жир нарезают небольшими кусочками, складывают в посуду с толстыми стенками и поджаривают до хрустящего состояния. Добавляют нарезанный лук, кусочки мяса, соль и тушат при помешивании в течение 30 мин.

Как только мясо будет готово, кастрюлю снимают с огня, добавляют гвоздику, корицу и молотые сухари, все тщательно перемешивают, помещают в смоченные холодной водой формочки и ставят их в холодильник. Готовое блюдо подают к столу, украсив зеленью.

Картофель «Британская Колумбия»

8–10 клубней картофеля, 150 г мягкого сыра с зеленью, 2 яйца, 0,25 стакана орехов кешью, 2 столовые ложки маргарина, 1 пучок базилика, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель моют, чистят, нарезают ломтиками или соломкой, солят, перчат и обжаривают на маргарине.

Затем перекладывают в смазанную маслом форму, посыпают измельченной зеленью базилика и перемешивают.

В отдельной посуде взбивают яйца, выливают их на картофельную массу, сверху кладут нарезанный кубиками сыр, посыпают измельченными орехами кешью и помещают блюдо на 10–15 мин в разогретую до 180° С духовку.

Панированный картофель по-юконски

100 г ветчины, 5–6 клубней картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного маргарина, соль по вкусу.

Картофель отваривают в мундире, остужают, чистят и нарезают тонкими кружочками. Ветчину измельчают, смешивают с панировочными сухарями и мукой, обваливают в этой массе кружки картофеля, затем смачивают их взбитыми яйцами, солят и обжаривают на растопленном маргарине.

Яичница с крабовым мясом

100 г крабового мяса, 6 яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, перец молотый и соль.

Крабовое мясо нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле. Яйца взбивают в отдельной емкости, солят, перчат и выливают на сковороду поверх крабов. Блюдо подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Яйца фаршированные «Садбери»

50 г ветчины, 5–6 яиц, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки молока, перец молотый и соль по вкусу.

Яйца варят вкрутую, чистят и разрезают каждое вдоль на 2 равные части. Вынимают желтки, разминают их ложкой и смешивают с вымоченным в молоке хлебом, добавляют мелко

нарубленную ветчину, нашинкованный лук, соль, перец и еще раз все тщательно перемешивают. Получившейся массой наполняют половинки яичных белков и соединяют их попарно. Фаршированные яйца выкладывают на плоское блюдо, посыпают тертым сыром и запекают в предварительно разогретой духовке в течение 10 мин.

Яйца, фаршированные грибами

10 яиц, 1 луковица, 0,5 стакана сушеных грибов, 5 столовых ложек майонеза, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Яйца варят, чистят, разрезают вдоль на 2 части и вынимают желтки. Лук нарезают мелкими кубиками, солят и обжаривают на сливочном масле до золотистого цвета. Грибы отваривают в подсоленной воде, измельчают, обжаривают на сливочном масле и смешивают с луком, размятыми яичными желтками и майонезом.

Полученным фаршем заполняют половинки яиц, выкладывают их на плоское блюдо и посыпают измельченной зеленью.

Рыбный салат «Оттава»

150 г филе судака, 2 яблока, 2 свежих огурца, 1 яйцо, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1–2 стакана воды, 1 столовая ложка майонеза, 2 столовые ложки томатного соуса, листья зеленого салата, 3 веточки петрушки, соль по вкусу.

Рыбу вместе с очищенным луком варят в подсоленной воде на слабом огне в течение 15 мин, затем вынимают, делят на мелкие кусочки и охлаждают. Яблоки и огурцы моют и режут кубиками, а яйцо, корень сельдерея и петрушку измельчают.

Яблоки, огурцы, сельдерей и рыбу складывают в одну емкость, солят, заправляют майонезом, соусом, аккуратно перемешивают, укладывают горкой, после чего посыпают измельченной зеленью петрушки, рублеными яйцами и украшают листочками салата.

Салат «Калгари»

6 клубней картофеля, 5 штук моркови, 4 яйца, 2 ломтика ветчины, 2 сладких яблока, 2 луковицы, 1 соленый огурец, 1 пучок сельдерея, 1 пучок зеленого салата, 1 банка майонеза, 1 стакан вареной стручковой фасоли, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, перец черный молотый и соль по вкусу.

Картофель, морковь и яйца варят и режут кубиками. Ветчину, яблоки, лук и соленый огурец также нарезают кубиками, а сельдерей и зеленый салат шинкуют.

Все ингредиенты соединяют в одной емкости, солят, посыпают перцем, заправляют майонезом, тщательно перемешивают, выкладывают в салатницу и подают к столу.

Салат «Столичный»

2 помидора, 2 сладких красных перца, 1 огурец, 1 луковица, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, 4 столовые ложки растительного масла, 0,5 столовой ложки уксуса, соль по вкусу.

Свежие помидоры и огурец моют и нарезают тонкими кружками, сладкий перец шинкуют. Репчатый лук чистят, нарезают кольцами, посыпают солью, растирают деревянной ложкой и поливают растительным маслом. Зелень петрушки и укропа измельчают.

Все ингредиенты салата перемешивают, заправляют смесью растительного масла и уксуса и еще раз тщательно перемешивают.

Помидорно-картофельный салат «Лабрадор»

2 помидора, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, соль по вкусу.

Картофель отваривают в мундире в подсоленной воде, затем чистят и нарезают кружочками. Свежие помидоры моют, обдают кипятком, снимают кожицу и режут кружками. Репчатый лук нарезают кольцами, а сваренные вкрутую и очищенные яйца

кружочками. Корень сельдерея моют и шинкуют.

Все ингредиенты соединяют в одной посуде, солят, поливают салатной заправкой, приготовленной из растительного масла и уксуса, и перемешивают.

Огуречно-тыквенный салат

5 свежих огурцов, 2 яйца, 0,5 небольшой тыквы, 2 столовые ложки майонеза, 0,5 пучка зеленого лука, перец черный молотый и соль по вкусу.

Свежие огурцы моют и нарезают тонкой соломкой, тыкву нарезают маленькими кубиками, а яйца и зеленый лук измельчают. Все соединяют в одной посуде, солят, перчат, заправляют майонезом и аккуратно перемешивают.

Салат «Торонто»

50 г острого сыра, 4 пучка редиса, 3 корня сельдерея, 3–4 листа зеленого салата, 1 яблоко, 1 лимон, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка готовой горчицы, соль по вкусу.

Редис, яблоко, корни сельдерея моют в холодной воде и режут: редис – кружками, а яблоко и корни сельдерея – тонкой соломкой. Сыр натирают на мелкой терке и смешивают с приготовленными продуктами. Из майонеза, горчицы, лимонного сока и соли готовят соус, заправляют им салат и украшают его листьями зеленого салата.

Салат «Ванкувер»

5 помидоров, 1 цуккини, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки апельсинового сока, 2 столовые ложки ароматизированного уксуса, 2 столовые ложки готовой горчицы, 2–3 листика мяты, 1 чайная ложка сахара, перец черный молотый и соль по вкусу.

Помидоры, перец и кабачок моют и режут кубиками, зеленый и репчатый лук шинкуют, все смешивают, солят, посыпают

молотым перцем, добавляют сахар и заправляют соусом из растительного масла, уксуса, апельсинового сока и горчицы. Готовый салат выкладывают в салатницу и украшают листиками мяты.

Салат овощной «Виктория»

4 свежих огурца, 4 помидора, 2 сладких зеленых перца, 2 сладких красных перца, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка петрушки и укропа, 4 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Огурцы, помидоры, перец и лук моют. Перец нарезают соломкой, огурцы и помидоры – тонкими кружочками, зеленый лук, укроп и петрушку рубят. Все компоненты смешивают, солят и заправляют салат растительным маслом, смешанным с лимонным соком.

Салат «Реджайна»

300 г сыра, 200 г тушеных шампиньонов, 2 сладких перца, 2 мандарина, 2 яблока, 1 апельсин, 1 стакан йогурта, 2 столовые ложки лимонного сока, 2–3 чайные ложки меда, 1 чайная ложка готовой горчицы, апельсиновая цедра на кончике ножа.

Яблоки и сыр нарезают соломкой или небольшими кубиками, перец – кольцами, тушеные шампиньоны разрезают на 2–4 части, а мандарины и апельсины очищают и делят на дольки. Все продукты соединяют в одной емкости, заправляют соусом, приготовленным из йогурта, лимонного сока, меда, горчицы и апельсиновой цедры, и выкладывают готовый салат в салатницу.

Салат капустный с куриным мясом

180 г отварного куриного мяса, 2 яблока, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 0,5 вилка белокочанной капусты, 2–3 веточки базилика, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки зеленого горошка, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка хрена, 1 чайная ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы, вырезают сердцевину и режут мякоть кубиками. Корень сельдерея моют, чистят и натирают на крупной терке. Мясо нарезают соломкой или небольшими кубиками. Все смешивают в одной емкости, добавляют консервированный горошек, хрен, уксус, растительное масло, соль, сахар и еще раз тщательно перемешивают. Готовый салат поливают сметаной и украшают веточками зелени и кружочками моркови.

Салат капустный с вишней и сливой

2–3 яблока, 4–5 слив, 5–6 вишен, 0,5 вилка белокочанной капусты, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, сахар по вкусу.

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы, вырезают сердцевину и натирают мякоть на терке. Сливы разрезают пополам, удаляют косточки и смешивают мякоть с вишнями. Все перемешивают, посыпают сахаром, добавляют лимонный сок и заправляют растительным маслом. Готовый салат выкладывают в салатницу и подают к столу.

Салат «Маккензи»

0,5 вилка белокочанной капусты, 1 стакан фиников, 0,5 стакана изюма без косточек, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Капусту шинкуют, финики нарезают небольшими кусочками, изюм моют и распаривают в горячей воде. Все соединяют в одной емкости, заправляют сметаной, солят, посыпают сахаром, полученную массу выкладывают в салатницу горкой и ставят на 20 мин в холодильник. Перед подачей на стол украшают салат измельченной зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с курицей по-нипигонски

800 г цветной капусты, 300 г жареного филе курицы, 2 вареные моркови, 1 банка майонеза, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки

измельченной зелени укропа или петрушки, соль по вкусу.

Капусту моют, разделяют на кочешки, отваривают в течение 15 мин в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг, чтобы слилась вода. Куриное мясо и вареную морковь нарезают кубиками. Приготовленные продукты соединяют в одной емкости, добавляют зеленый горошек, солят и заправляют майонезом. Перед подачей на стол салат украшают измельченной зеленью.

Тыквенно-яблочный салат

2–3 яблока, 1 лимон, 0,5 тыквы, 0,5 стакана грецких орехов, 2 столовые ложки меда.

Тыкву и яблоки чистят и натирают на крупной терке, грецкие орехи измельчают острым ножом и соединяют с тыквенно-яблочной массой. Добавляют мед, натертую на мелкой терке лимонную цедру, все перемешивают, заправляют лимонным соком и украшают ломтиками лимона.

Фруктово-овощной винегрет

4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 яблоко, 1 груша, 1 мандарин, 1 апельсин, 1 лимон, 1 корень сельдерея, 2–3 листа зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Яблоко и грушу очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают мякоть ломтиками. Апельсин и мандарин очищают, делят на дольки и разрезают каждую на 2–3 части. Корень сельдерея моют, чистят и трут на крупной терке. Картофель отваривают в мундире, чистят и режут кубиками. Вареную морковь и огурец нарезают соломкой, листья салата шинкуют острым ножом.

Все продукты соединяют в глубокой емкости, добавляют консервированный зеленый горошек, зелень петрушки, солят, поливают лимонным соком и заправляют майонезом. Готовый салат выкладывают в салатницу горкой и украшают перед подачей на стол кусочками фруктов.

Салат из индейки по-канадски

100 г жареного мяса индейки, 2 клубня картофеля, 2 яйца, 2 яблока, 3 свежих помидора, 3–4 листа зеленого салата, 1 корень сельдерея, 3 столовые ложки майонеза, 1–2 столовые ложки лимонного или яблочного сока.

Мясо индейки нарезают ломтиками, сбрызгивают соком и помещают на 40–50 мин в холодильник. Сваренные вкрутую яйца нарезают кубиками, отварной картофель – ломтиками. Вымытый и очищенный корень сельдерея и яблоки натирают на крупной терке. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают кубиками.

Все продукты соединяют в глубокой емкости, заправляют майонезом и тщательно перемешивают. Листья салата моют в холодной воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и выстилают ими широкое плоское блюдо. Сверху укладывают горкой приготовленный салат.

Салат «Брандон»

1 яблоко, 1 корень сельдерея, 0,5 стакана очищенных орехов, 0,5 банки майонеза, 4 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Корень сельдерея и яблоки моют, чистят и нарезают соломкой, орехи измельчают и добавляют к яблокам и сельдерею. Полученную массу заправляют майонезом, смешанным с лимонным соком, солью и сливками, охлаждают и подают к столу.

Мясной салат по-руэнски

400 г жареного мяса, 5 яблок, 2 яйца, 1 апельсин, 1 луковица, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Мясо нарезают кубиками или полосками, сваренные вкрутую яйца и лук измельчают, апельсин очищают, делят на дольки и разрезают каждую из них на несколько частей. С яблок снимают кожицу, удаляют сердцевину, а мякоть режут кубиками. Все

продукты соединяют в глубокой емкости, добавляют зеленый горошек, соль и заправляют майонезом. Перед подачей к столу салат посыпают измельченной зеленью петрушки.

Салат с фрикадельками из рыбы

500 г свежей рыбы, 5 клубней картофеля, 3 яйца, 3 соленых огурца, 2 ломтика белого хлеба, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 листа зеленого салата, соль по вкусу.

Ломтики хлеба замачивают в молоке, филе рыбы пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Добавляют в фарш сливочное масло и сливки. Все хорошо перемешивают, добавляют яичные белки, соль и еще раз перемешивают. Из готового фарша делают фрикадельки и отваривают их в подсоленной воде.

Очищенный картофель варят до готовности, остужают и нарезают кубиками, так же режут два огурца и соединяют их с картофелем. Добавляют консервированный горошек, солят и заправляют салат майонезом. Затем выкладывают его горкой в салатницу, сверху раскладывают фрикадельки и украшают измельченными листьями салата, ломтиками вареных яиц и соленого огурца.

Салат из кальмаров «Шарлоттаун»

5–6 кальмаров, 3–4 яйца, 2 луковицы, 0,5 банки майонеза, 0,5 пучка петрушки и укропа, соль по вкусу.

Кальмаров моют и варят в подсоленной воде в течение 4–5 мин, затем нарезают мясо соломкой и смешивают с нашинкованным репчатым луком. Сваренные вкрутую яйца режут кубиками, добавляют в салат, заправляют его майонезом, солят и перемешивают. Перед подачей к столу салат украшают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Ананасово-огуречное желе

20 г желатина или агара, 1 ананас, 3 огурца, 2 стакана кипяченой воды, 0,5 стакана лимонного сока,

0,25 стакана ананасового сока, 1 столовая ложка сока репчатого лука, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса.

Лимонный, ананасовый и луковый сок смешивают в одной емкости, добавляют уксус и 1,5 стакана кипяченой воды. Желатин или агар разводят теплой водой, дают ему полностью раствориться, после чего помещают кастрюлю на огонь. Как только желе начнет сгущаться, вводят смешанные с водой и уксусом соки и нарезанные кубиками огурцы и ананас. Готовое желе разливают по емкостям и охлаждают. Подают блюдо с картофельным или любым овощным салатом.

Запеченный паштет из щучьей икры «Виннипег»

200 г щучьей икры, 200 г филе анчоусов, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки молотых сухарей, 2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Щучью икру промывают в холодной воде, обдают кипятком и варят в подсоленной воде в течение 10 мин. Затем икру растирают вилкой, смешивают с сырым яйцом, измельченной зеленью, половиной молотых сухарей, мелко нарезанным мясом анчоусов, заливают лимонным соком, солят, перчат и помещают полученную массу в смазанную сливочным маслом или маргарином и обсыпанную сухарями форму. Блюдо запекают при температуре 180° С в течение 25–35 мин.

Говяжий паштет в масле

500 г говяжьего паштета, 150 г сливочного масла, 60 г мясного желе, 3 яйца.

Целлофан или пергаментную бумагу намазывают размягченным сливочным маслом (слой толщиной 0,5–0,7 см), выкладывают сверху готовый паштет из говядины, заворачивают полученную массу и кладут на 30–40 мин в холодильник. Затем паштет освобождают от упаковки, нарезают достаточно толстыми кусками и украшают каждый из них кружком вареного яйца. Блюдо заливают мясным желе и еще раз ставят в холодильник для загустения.

Паштет из говяжьей печени по-теслински

400 г говяжьей печени, 150 г шпика, 120 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, перец молотый и соль по вкусу.

Печень моют в холодной воде, удаляют пленки и желчные протоки и нарезают продукт небольшими кусочками. Морковь и лук чистят и нарезают тонкими полосками, корень петрушки измельчают на терке. Все обжаривают на сковороде вместе со шпиком, дважды пропускают через мясорубку, складывают в глубокую кастрюлю, добавляют соль, молотый перец и растирают массу со сливочным маслом. Перед подачей на стол паштет охлаждают в течение 2–3 ч.

Печеночный паштет со свининой по-шербрукски

400 г говяжьей печени, 200 г жирной свинины, 200 г сливочного масла, 100 г шпика, 8 ягод можжевельника или ядер мускатного ореха, 3 яйца, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки муки, 1,5 стакана воды, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, по 7–8 горошин душистого и черного перца, соль по вкусу.

Говяжью печень моют, нарезают кусочками, обваливают в муке и обжаривают с измельченным луком на сливочном масле. Свинину и морковь также нарезают кусочками, складывают в кастрюлю и тушат в течение 20–30 мин вместе с горошинами душистого и черного перца. Мясо охлаждают, вместе с овощами и печенью дважды пропускают через мясорубку, затем растирают со сливочным маслом, добавляют взбитые яйца, измельченные ягоды можжевельника или орехи, солят, посыпают перцем и тщательно перемешивают.

В полученную массу вводят оставшийся после варки свинины бульон и еще раз перемешивают. Дно формы для паштета выстилают нарезанным тонкими полосками шпиком, поверх них укладывают печеночную массу, накрывают ее шпиком и помещают блюдо в предварительно разогретую духовку на 20–30 мин.

Готовый паштет охлаждают. Перед подачей на стол его вынимают из формы (для этого ее держат в горячей воде) и украшают нарезанными кружочками вареным яйцом, морковью и

измельченной зеленью петрушки и укропа.

Паштет из куриной печени «Атабаска»

300 г куриной печени, 1 морковь, 1 луковица, 150 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки соли, перец черный молотый по вкусу, зелень петрушки и укропа.

Морковь и лук чистят, натирают на крупной терке и обжаривают на растительном масле. Куриную печень моют, нарезают кусочками и тоже обжаривают. Продукты охлаждают, пропускают 2–3 раза через мясорубку, добавляют в полученную массу соль, перец, размягченное сливочное масло и тщательно перемешивают. Готовый паштет помещают на 1–2 ч в холодильник, а затем подают к столу с измельченной зеленью.

Паштет из индейки по-санди-лейкски

300 г филе индейки, 1 яйцо, 1 луковица, 1 стакан воды, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 2 столовые ложки готовой горчицы, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Филе индейки моют, режут кусочками и варят в подсоленной воде до готовности. Затем мясо смешивают с кусочками вареного яйца, зеленью и репчатым луком, пропускают через мясорубку, соединяют с горчицей и сливочным маслом. Полученную массу солят, тщательно перемешивают и ставят на 40–50 мин в холодильник.

Рыбный паштет с творогом «Галифакс»

300 г трески, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан творога, 1 столовая ложка растительного масла, перец молотый и соль по вкусу.

Филе рыбы опускают в кипящую подсоленную воду и варят 5 мин. Лук и морковь чистят, моют, нарезают маленькими кубиками и слегка обжаривают на растительном масле. Творог смешивают с рыбой, овощами и всю массу пропускают через

мясорубку, затем добавляют сливочное масло, соль, перец, все тщательно перемешивают, формуют массу в виде батона и помещают на 2–3 ч в холодильник. Перед подачей на стол паштет нарезают порционными кусочками.

Грибной паштет

100 г острого сыра, 2 яйца, 1 луковица, 2 стакана маринованных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец молотый и соль по вкусу.

Грибы, лук и сыр режут крупными кусками и пропускают через мясорубку, сваренные вкрутую яйца натирают на терке и смешивают с приготовленным фаршем. Солят, посыпают молотым перцем, заправляют сметаной и сливочным маслом, добавляют зелень и все тщательно перемешивают.

Паста из копченой утиной грудинки с фасолью

150 г копченой утиной грудинки, 1 луковица, 0,5 стакана вареной фасоли, 2 чайные ложки растительного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо нарезают небольшими кусочками или пропускают через мясорубку. Вареную фасоль разминают вилкой или тоже пропускают через мясорубку. Лук чистят, моют, измельчают и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Все продукты соединяют, солят, посыпают молотым перцем и перемешивают.

Рыбная паста с яйцами «Истмейн»

1 банка рыбных консервов в масле, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки растительного масла, перец молотый и соль по вкусу.

Чеснок мелко режут, рыбные консервы разминают вилкой, а сваренные вкрутую яйца натирают на крупной терке. Все продукты смешивают, добавляют лимонный сок, растительное

масло, соль, перец и тщательно перемешивают. Готовую пасту помещают на 30–50 мин в холодильник, а затем подают к столу.

Гренки с помидорами и чесноком

1 батон, 6–8 помидоров, 4–5 веточек базилика, 2 зубчика чеснока, 1 стакан оливкового масла, перец молотый по вкусу.

Батон нарезают тонкими ломтиками, помидоры моют, нарезают кружками и обжаривают в масле, чеснок растирают с маслом и полученной смесью намазывают с обеих сторон ломтики батона. Сверху кладут помидоры, ломтики батона, помещают на противень и ставят в предварительно разогретую духовку. Готовые гренки посыпают молотым перцем и измельченным базиликом.

Гренки «Принц Уэльский»

4 ломтика хлеба, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, укропа и базилика, соль по вкусу.

Яйца взбивают с солью, ломтики хлеба обмакивают в полученную массу и обжаривают с двух сторон на сливочном масле. Готовые гренки посыпают измельченной зеленью петрушки, укропа и базилика и подают к столу.

Гренки с ветчиной «Баффинова Земля»

200 г хлеба, 150 г ветчины, 5–9 шампиньонов, 4 яйца, 2–3 помидора, 1 сладкий перец, 0,5 стакана растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.

Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обжаривают с двух сторон на растительном масле. Ветчину нарезают тонкими ломтиками, помидоры – кружками, перец – кольцами, шампиньоны – кусочками, из яиц готовят яичницу-глазунью. На готовые гренки выкладывают ветчину, кусочки яичницы, помидоры, перец, кусочки шампиньонов и украшают все зеленью петрушки.

Гренки с куриным мясом и сыром

1 маленький батон, 8–10 кусочков отварного или жареного мяса курицы, 8–10 ломтиков сыра, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина.

Осторожно срезают корочку с батона, разрезают его на тонкие ломтики и смазывают каждый маслом с двух сторон. Кусочки курицы кладут на батон, накрывают ломтиками сыра, помещают гренки на противень и запекают в разогретой до 180–200° С духовке до тех пор, пока не начнет плавиться сыр. Подают к прозрачным супам или как горячую закуску.

Горячие бутерброды «Картрайт»

4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла.

Хлеб намазывают маслом, сваренные вкрутую яйца, очищенный лук и огурец трут на крупной терке. Яйца, лук и огурец соединяют в одной емкости, заправляют майонезом и перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб с маслом, посыпают сыром и помещают бутерброды в разогретую духовку.

Горячие бутерброды с оливками

4 ломтика белого хлеба, 8 оливок, 4 веточки петрушки, 2 столовые ложки тертого сыра, 4 чайные ложки сливочного масла, 4 чайные ложки острого кетчупа, перец красный молотый по вкусу.

Ломтики хлеба намазывают сливочным маслом, поливают кетчупом, посыпают тертым сыром и молотым перцем. Затем выкладывают бутерброды на противень и помещают на 3–5 мин в разогретую духовку. Готовые бутерброды украшают оливками и веточками петрушки.

Горячие бутерброды с беконом и горчицей по-теслински

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика бекона, 4 ломтика сыра, 1 пучок зелени петрушки, укропа и базилика, 2–3 листика салата, 4 чайные ложки сливочного масла, 1 чайная ложка горчицы.

Хлеб намазывают маслом и горчицей, сверху кладут бекон и сыр и помещают бутерброды на несколько минут в разогретую духовку. Готовые бутерброды украшают измельченной зеленью петрушки, укропа, базилика и листиками салата.

Горячие булочки с пикантной начинкой

4 булочки, 50 г сыра, 2 ломтика колбасы или ветчины, 1 красный перец, 4 чайные ложки творога, 4 веточки свежей петрушки, перец черный молотый по вкусу.

Колбасу или ветчину нарезают небольшими кубиками и смешивают с измельченным перцем, добавляют половину тертого сыра, творог, полученную массу посыпают молотым перцем и все перемешивают. Каждую булочку надрезают с одного бока, удаляют часть мякиша, заполняют свободное пространство подготовленной смесью и посыпают булочки остатками сыра и рубленой зеленью. Затем изделия помещают в разогретую духовку и греют до тех пор, пока не начнет плавиться сыр.

Горячие бутерброды «Монреаль»

4 ломтика белого хлеба, 4 ломтика ветчины, 4 ломтика сыра, 1 огурец, 4 веточки петрушки или базилика, 2 столовые ложки сливочного масла, перец красный молотый по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазывают маслом, сверху кладут ветчину, нарезанный тонкими кружочками огурец и сыр, посыпают бутерброды красным молотым перцем, выкладывают на противень и помещают на 5 мин в разогретую духовку. Запекают до тех пор, пока не начнет плавиться сыр. Перед подачей на стол бутерброды украшают зеленью.

Горячие бутерброды со свининой по-канадски

4 ломтика белого хлеба, 2 свиных шницеля, 4 ломтика сыра, 4 веточки базилика, 1 помидор, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, перец красный молотый и соль по вкусу.

Шницели разрезают вдоль на две части, посыпают перцем, солят и разогревают на сковороде. Ломтики хлеба смазывают маслом и выкладывают на них мясо, дольки помидора, кольца лука и ломтики сыра. Полученные бутерброды запекают в горячей духовке, перед подачей на стол украшают веточками базилика.

Горячие булочки с рыбными консервами «Лейк-Ривер»

4 булочки, 0,5 банки рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 2 столовые ложки тертого сыра, 3–4 чайные ложки майонеза, 1 чайная ложка измельченной петрушки.

Яйцо варят и режут мелкими кусочками, рыбные консервы разминают вилкой, смешивают с яйцом, тертым сыром, измельченной зеленью и майонезом и все перемешивают. Каждую булочку надрезают с одного бока, удаляют часть мякиша и заполняют свободное пространство приготовленным фаршем. Булочки помещают в разогретую духовку и запекают в течение 3–5 мин до появления золотистой корочки.

Пирог с икрой по-квебекски

800 г икры трески или щуки, 200 г картофельного пюре, 2 яйца, 6 столовых ложек панировочных сухарей, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки или укропа, 2 столовые ложки анчоусной пасты, 2 столовые ложки маргарина, 2 чайные ложки лимонного сока, перец черный молотый и соль по вкусу.

Икру тщательно моют в холодной воде, затем опускают в кипящую воду и варят в течение 10 мин. Яйца нарезают мелкими кубиками, соединяют с икрой, рубленой зеленью, панировочными сухарями, лимонным соком, анчоусной пастой и все тщательно перемешивают.

Полученную массу перчат, солят, еще раз перемешивают и выкладывают в смазанную маргарином форму. Сверху помещают картофельное пюре с кусочками маргарина и ставят форму с

пирогом на 20–30 мин в разогретую до 180–200° С духовку. Желательно подавать это блюдо с зеленым салатом.

Черничный пирог «Канада»

1,5 стакана муки, 0,25 стакана воды, 4 столовые ложки маргарина, 1 чайная ложка питьевой соды, 0,25 чайной ложки соли, 500 г ягод черники, 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Муку с солью просеивают через сито, добавляют соду, маргарин, воду и замешивают крутое тесто. Заворачивают его в фольгу и помещают на некоторое время в прохладное место.

Готовое тесто делят на две части, раскатывают каждую из них в лепешку и помещают одну в смазанную маслом форму так, чтобы тесто заполнило ее на 1/3 объема. Сверху раскладывают ягоды черники, посыпают их мукой, сахаром, мелко наструганным сливочным маслом и закрывают начинку вторым пластом теста. Форму с пирогом помещают в предварительно разогретую до 180° С духовку и выпекают в течение 20–30 мин. Готовое изделие посыпают сахарной пудрой.

Корзиночки с орехами и кленовым сиропом

200 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 2 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 0,25 чайной ложки питьевой соды, 1 стакан кленового сиропа, 0,5 стакана грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка ванилина, 0,5 чайной ложки соли.

2 яйца смешивают с 1 стаканом сахара, добавляют измельченное сливочное масло, 0,25 чайной ложки соли, соду, муку, все тщательно перемешивают, полученное тесто скатывают в шар, заворачивают его в фольгу и помещают на 20–30 мин в холодильник. Затем тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, раскатывают в широкий валик, делят на равные части и помещают их в смазанные маслом гофрированные формочки, стараясь плотно прижать тесто к краям.

Готовят начинку: 3 яйца смешивают с кленовым сиропом, сахаром, сливочным маслом, ванилином и оставшейся солью, взбивают до получения однородной массы, добавляют измельченные орехи, муку и еще раз все тщательно

перемешивают. Полученной начинкой заполняют корзиночки, выставляют их на противень и помещают в предварительно разогретую духовку. Выпекают изделия при температуре 180° С в течение 15–20 мин.

Ореховые палочки «Манитоба»

1 стакан муки, 1 стакан очищенных земляных орехов, 1 стакан сахара, 2 яйца, 0,25 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Муку просеивают вместе с солью через сито, соединяют с измельченными земляными орехами, сахаром, молоком, взбитыми яйцами, сливочным маслом и замешивают тесто. Оставляют его на 10–15 мин в прохладном месте, после чего раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают полосками размером 8 х 2 см, помещают палочки на противень и выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 10–15 мин.

Дрожжевые блины по-ванкуверски

30 г дрожжей, 3 яйца, 3 стакана молока или воды, 2 стакана овсяной муки, 1 стакан пшеничной муки, 0,5 стакана сливок, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу, 5 столовых ложек кленового сиропа.

Пшеничную и овсяную муку просеивают вместе с солью через сито и соединяют с разведенными в теплом молоке или воде дрожжами. Через некоторое время в опару вводят растертые с сахаром и солью яичные желтки, размягченное сливочное масло, взбитые яичные белки, сливки и все тщательно перемешивают. Тесто помещают для подхода в теплое место, а затем выпекают блины на раскаленной сковороде обычным способом. Блины подают к столу с кленовым сиропом.

Овсяные блины по-канадски 2 стакана овсяной муки, 2 стакана простокваши, 1 стакан пшеничной муки, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соды, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 стакана растительного масла или маргарина для жарки, фрукты или кленовый сироп.

Овсяную муку смешивают с пшеничной, добавляют соль и просеивают все через сито. В центре мучного холмика делают

углубление, вводят в него соду, яйцо, масло, простоквашу и замешивают тесто жидкой консистенции. На сковороде подогревают растительное масло или маргарин и выпекают блинчики. Готовые изделия посыпают сахаром и подают к столу со свежими или консервированными фруктами или с традиционным канадским кленовым сиропом.

Компот из консервированных фруктов

3 стакана воды, 1 стакан консервированных фруктов, 2 столовые ложки сахара.

В кастрюлю наливают воду, ставят ее на огонь и доводят до кипения. Затем засыпают сахар, добавляют консервированные фрукты и варят компот на среднем огне в течение 3–5 мин. Готовый компот разливают по бокалам и подают к столу.

Фруктовый крюшон «Дофин»

1,5 стакана фруктового компота, 2 стакана смородинового сока, 1 стакан сахара, 0,5 стакана минеральной воды, 1 столовая ложка лимонного сока, фрукты.

Компот наливают в кувшин, насыпают туда сахар и оставляют в прохладном месте на 15–20 мин. Затем добавляют охлажденные лимонный и смородиновый соки. В каждый бокал кладут по 2–3 кусочка различных фруктов, наливают крюшон и минеральную воду.

Клубничное мороженое с кленовым сиропом

200 г клубники, 5 яиц, 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка клубничного сиропа, 3 столовые ложки кленового сиропа, лед, соль.

Яйца растирают с сахаром, добавляют подогретое молоко, клубничный сироп, ставят смесь на огонь и нагревают при непрерывном помешивании до легкого загустения, а затем, помешивая, охлаждают.

На дно глубокой кастрюли кладут пересыпанный солью слой льда толщиной 6–8 см и ставят на него форму с выпуклым дном.

В форму переливают молочно-клубничную смесь и взбивают ее миксером до полного загустения. Полученную массу перекладывают в чистую емкость, добавляют ягоды клубники, все перемешивают, накрывают емкость крышкой и ставят на 2 ч в морозильную камеру. Готовое мороженое подают на стол в красивых вазочках, полив кленовым сиропом.

Глава 5. Кухня Австралии и Новой Зеландии

Говоря о кухне Австралии и Новой Зеландии, неискушенный человек представляет себе прежде всего что-то необычное и экзотическое вроде супа из акульих плавников или жаркого из кенгуру.

На самом деле она больше всего напоминает английскую кухню, так как население пятого континента формировалось в основном из английских переселенцев.

Под влиянием различных культур австралийская кухня вместила в себя блюда разных стран мира. Тут можно найти традиционные европейские рецепты приготовления пищи из мяса, овощей и фруктов. Широко распространены сандвичи, бутерброды и выпечка с мясной и рыбной начинкой, со свежими и сушеными фруктами.

В кулинарии Австралии используются картофель, помидоры, сельдерей, лук и многие другие овощи.

Особый вкус обычным бифштексам, пудингам, мясным блюдам придают бананы, апельсины и ананасы. Фруктовые соки применяют для приготовления в составе маринадов и соусов.

Большое внимание в австралийской кухне уделяется блюдам из рыбы, лангустов, креветок и устриц. Рыбу жарят, запекают с овощами и фруктами. Морепродукты входят в состав супов, вторых блюд и салатов.

Следует отметить влияние азиатской кухни на кулинарию Австралии, которое выражается в использовании сладких острых соусов к мясу и рыбе, а также в особой технологии приготовления пищи.

Если в Австралии предпочитают в основном говядину, то в Новой Зеландии, наряду с ней, при приготовлении пищи используют баранину, свинину, птицу и дичь. Мясо подают в жареном и тушеном виде, с гарниром из риса, картофеля и других овощей.

На новозеландскую кухню оказали влияние традиции коренного населения, которое употребляет большое количество рыбы и морепродуктов. Добавление в такие блюда специй придает им оригинальный вкус и аромат.

Визитной карточкой Новой Зеландии можно назвать киви. Этот фрукт используют при приготовлении многих сладких блюд и салатов. Киви богато витаминами, имеет оригинальный вкус и хорошо сочетается с самыми разными продуктами.

Как в Австралии, так и в Новой Зеландии принято подавать десерты, торты и желе. В их рецептуру входят орехи, ягоды, тропические фрукты.

В качестве добавок часто используют корицу, мяту, имбирь.

Кухня Австралии

Суп с печеночными фрикадельками

1 л говяжьего бульона, 0,5 л молока, 120 г говяжьей печени, 2 черствые булочки, 1 яйцо, 1 маленькая луковица, 1 пучок петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2–3 столовые ложки панировочных сухарей, 0,25 чайной ложки молотого сушеного майорана, соль и перец черный молотый по вкусу.

Булочки размачивают в молоке. Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в разогретом сливочном масле до золотистого цвета. Снимают с огня и остужают. Печень промывают, удаляют пленку, нарезают и пропускают через мясорубку вместе с булочками. Соединяют фарш с поджаренным луком, добавляют яйцо, измельченную петрушку, чеснок и майоран. Посыпают панировочными сухарями, солью, перцем и перемешивают. Миску с фаршем накрывают крышкой и оставляют на 10 мин.

Бульон наливают в кастрюлю и доводят до кипения. Из фарша формуют фрикадельки, помещают в бульон и варят 10 мин на слабом огне.

Фрикадельки раскладывают по тарелкам, сверху наливают бульон, посыпают нарезанным зеленым луком и подают к столу.

Рыба-меч по-австралийски

500 г филе рыбы-меч, 125 г сушеного инжира, 2 банана, 1 сладкий красный перец, 2 стакана вареного риса, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан голландского соуса, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла.

Сливочное масло разогревают в большой сковороде. Филе рыбы, инжир и сладкий красный перец нарезают кубиками, помещают на сковороду и обжаривают, пока они не станут мягкими. Затем добавляют муку, куриный бульон и тушат, пока не загустеет. Добавляют нарезанные кружочками бананы, перемешивают и раскладывают в 4 формочки. Поливают сверху

голландским соусом, ставят в разогретую духовку и запекают 5 мин.

Подают к столу с гарниром из вареного риса.

Капит

1 кг говяжьей вырезки, 300 г шампиньонов, 10 клубней картофеля, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 1 чайная ложка лимонной цедры, 1 пучок петрушки, перец черный и красный молотый, соль по вкусу.

Грибы моют, очищают, нарезают кусочками и обжаривают в масле, добавляют панировочные сухари, лимонную цедру, взбитые яйца и мелко нарезанную петрушку.

Смесь солят, перчат и хорошо перемешивают.

Вырезку надрезают, заполняют приготовленным грибным фаршем и зашивают края кулинарной нитью. Мясо обжаривают в масле с обеих сторон до образования корочки, затем ставят в духовку. Запекают 2,5 ч, периодически поливая образующимся соком. Картофель очищают, нарезают соломкой и обжаривают в масле.

Приготовленное мясо целиком подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

Бифштекс по-австралийски

600 г говядины, 1 стакан ананасового сока, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезают порционными кусками и вымачивают в ананасовом соке в течение 5 ч. Затем вынимают, солят, перчат и обжаривают в масле. Лук шинкуют, пассеруют в масле, добавляют оставшийся от мяса ананасовый сок и доводят до кипения.

Бифштекс поливают луковым соусом, посыпают нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Бифштекс с бананами

500 г говядины, 2 яйца, 2 банана, 3 столовые ложки

сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка тертого хрена, панировочные сухари, соль, сахар и перец по вкусу.

Мясо, желательно вырезку, нарезают порционными кусками и отбивают молотком. Бифштекс обжаривают в сливочном масле, снимают со сковороды и убирают в теплое место. Сливки взбивают с 1 желтком, смешивают с хреном и мясным соком, добавляют по вкусу соль, сахар и перец.

Бананы очищают, разрезают вдоль на 2 части, панируют в муке, смешанной с солью и перцем, затем обмакивают во взбитое яйцо, обваливают в сухарях и обжаривают.

Бифштекс подают к столу вместе с жареными бананами, полив сливочным соусом.

Ростбиф по-австралийски

500 г мяса (предпочтительно говяжьей вырезки), 1 банка зеленого горошка, 3 столовые ложки сливочного масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Мясо моют, приправляют солью и перцем и обжаривают целиком на сковороде в разогретом сливочном масле до образования золотистой корочки. Затем ростбиф ставят в предварительно разогретую духовку и доводят до готовности, периодически поливая образующимся соком.

Готовый ростбиф вынимают из духовки, нарезают поперек волокон и подают к столу с гарниром из зеленого горошка.

Шашлычки из морепродуктов

400 г филе тунца или другой морской рыбы, 150 г морских гребешков, 150 г бекона, 1 банка консервированных ананасов, 0,5 стакана апельсинового сока, 0,5 пучка зелени петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Филе рыбы нарезают небольшими кубиками, бекон – тонкими длинными ломтиками.

На деревянные шпажки насаживают вперемежку кусочки рыбы и гребешков, затем оборачивают ломтиками бекона. Шашлычки солят, перчат, обжаривают на сковороде в разогретом растительном масле.

Кусочки консервированного ананаса смешивают с апельсиновым соком и нарезанной зеленью петрушки.

Готовые шашлычки подают к столу с ананасовым салатом.

Мозги в винном соусе

1 л воды, 500 г мозгов, 2 луковицы, 150 г шампиньонов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого красного вина, соль по вкусу.

Мозги варят до готовности в подсоленной воде и нарезают кусочками. Лук шинкуют и обжаривают в растительном масле вместе с целыми шляпками грибов. Для соуса растапливают сливочное масло и смешивают с вином.

Кусочки мозгов выкладывают на тарелку, поливают соусом, гарнируют жареными шампиньонами с луком.

Цыплята «Мельбурн»

450 г цыпленка, 4 баклажана, 4 зубчика чеснока, 2 клубня картофеля, 1 помидор, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки мясного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухого белого вина, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка томатного пюре, соль по вкусу.

Филе и ножки цыпленка обжаривают на оливковом масле, заливают белым вином и мясным соком, добавляют томат-пюре, чтобы придать соусу розовый цвет, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тушат до готовности.

Баклажаны очищают, нарезают кружочками, вымачивают в подсоленной воде, затем панируют в муке и обжаривают в смеси равных частей сливочного и оливкового масла. Помидор мелко нарезают, обжаривают в масле, смешивают с измельченным чесноком и укладывают на жареные баклажаны. Картофель очищают, нарезают кубиками и обжаривают.

Цыпленка подают к столу с гарниром из жареных овощей, полив соусом.

Картофель, фаршированный креветками

250 г вареных креветок, 250 г грибов, 8 клубней картофеля, 2 столовые ложки растительного масла.

Для соуса: 200 г сливочного масла, 0,25 стакана воды, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Очищенные креветки слегка припускают в небольшом количестве масла, отдельно обжаривают нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Одинаковые по размеру клубни картофеля моют и запекают в духовке, охлаждают, срезают верхушки и осторожно вынимают сердцевину.

Для приготовления соуса сырые желтки помещают в посуду с толстым дном, добавляют воду, муку, соль, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и варят, непрерывно помешивая, до образования однородной массы. Потом вливают лимонный сок, снимают с огня и процеживают.

Подготовленные креветки и грибы смешивают с соусом, полученной массой наполняют клубни картофеля и запекают их в духовке.

Креветки в остром соусе

2 кг креветок, 2 стакана воды, 1 головка чеснока, 1 крупный помидор, 1 острый стручковый перец, 3 столовые ложки растительного масла, по 0,25 чайной ложки тмина и молотого черного перца, соль по вкусу.

Чеснок и стручковый перец толкут в ступке, добавляют соль, черный перец, тмин.

Помидор очищают от кожицы и мелко нарезают. Обжаривают все вместе в разогретом растительном масле в течение 5 мин. Вливают воду, добавляют очищенные креветки. Тушат на слабом огне 30 мин.

Яйца запеченные

100 г копченой грудинки, 8 яиц, 8 ломтиков белого хлеба, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Ломтики хлеба слегка обжаривают в разогретом масле, укладывают в огнеупорную посуду, на каждый ломтик кладут по кусочку копченой грудинки. Яйца хорошо размешивают до

получения однородной массы, добавляют мелко нарезанный зеленый лук, соль и перец.

Получившейся смесью заливают гренки, ставят в разогретую духовку и запекают 5 мин.

Сосиски с беконом

6 сосисок, 6 ломтиков бекона, 3 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Каждую сосиску заворачивают в ломтик бекона и обжаривают в разогретом масле. Помидоры моют, нарезают дольками, солят, перчат.

Сосиски гарнируют дольками помидоров, посыпают нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

Салат из помидоров с ветчиной

300 г ветчины, 4 помидора, 2 свежих огурца, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 1 пучок салата, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки апельсинового сока.

Листья салата моют и раскладывают на блюде. Яблоки, огурцы и сельдерей очищают, нарезают кубиками, поливают апельсиновым соком, перемешивают и выкладывают в центр блюда. Ветчину нарезают тонкими ломтиками, скручивают в рулетики и укладывают по краям, чередуя с разрезанными на дольки помидорами.

Салат поливают сверху майонезом и подают к столу, не перемешивая, чтобы не нарушить структуру блюда.

Салат из морских гребешков

300 г мяса гребешков, 2 помидора, 1 пучок шпината, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки белого винного уксуса, черный перец и соль по вкусу.

Шпинат моют, обсушивают и помещают в салатницу. Сверху выкладывают нарезанные дольками помидоры и нарубленный лук. Оливковое масло смешивают с винным уксусом,

приправляют солью и перцем и заливают овощи полученным соусом.

Гребешки обжаривают в разогретом сливочном масле по 1 мин с каждой стороны, снимают со сковороды и выкладывают на салат.

Салат из кальмаров

500 г кальмаров, 2 апельсина, 1 яблоко, 1 пучок укропа, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, перец и соль по вкусу.

Кальмары нарезают колечками и слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат 2–3 мин.

Апельсины и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко нарезают кубиками, с апельсиновых долек снимают кожицу.

Готовые кусочки кальмаров смешивают с фруктами, солят, перчат и посыпают нарезанной зеленью укропа.

Салат из авокадо с шампиньонами

250 г креветок, 250 г свежих шампиньонов, 1 авокадо, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки несладкого йогурта, 2 столовые ложки белого винного уксуса, 1 пучок петрушки, 1 пучок салата, перец и соль по вкусу.

Предварительно отваренные и очищенные креветки смешивают с йогуртом, сметаной, приправляют солью и перцем.

Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, нарезают мякоть кубиками. Шампиньоны моют, нарезают тонкими дольками, смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, распределяют по краям кусочки авокадо и шампиньонов.

Авокадо, фаршированные креветками

250 г вареных очищенных креветок, 2 авокадо, сок 1 лимона, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки майонеза,

2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка острого кетчупа, 1 чайная ложка тертого хрена, соль и перец по вкусу.

Авокадо разрезают на 2 части, вынимают ядро, солят, перчат и поливают лимонным соком.

Майонез, сметану, кетчуп и хрен хорошо перемешивают, приправляют перцем и солью. Креветки заливают полученным соусом, добавляют нарезанную петрушку и оставляют на 10 мин.

Авокадо наполняют креветками, поливают соусом и подают к столу.

Тушеный язык

1 кг языка, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана томатного сока, 0,5 стакана мясного бульона, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка уксуса, лавровый лист, перец черный молотый и соль по вкусу, картофельное пюре для гарнира.

Подготовленный язык обжаривают с обеих сторон в кипящем масле и вынимают. В то же масло кладут мелко нарезанную морковь, корень сельдерея и лук, посыпают их мукой и поджаривают.

Овощи соединяют с томатным соком, уксусом, кладут язык, заливают все бульоном или теплой водой, солят по вкусу, приправляют черным перцем, лавровым листом и тушат на слабом огне. Готовый язык нарезают тонкими ломтиками. Соус, в котором тушили язык, протирают через сито и заправляют сливочным маслом.

Кусочки языка поливают соусом, подают к столу с гарниром из картофельного пюре.

Сандвичи с крабами

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г вареного крабового мяса, 2 листика зеленого салата, 1 клубень картофеля, 2 чайные ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы.

Картофель варят, очищают от кожицы и нарезают кружочками. Мясо крабов пропускают через мясорубку и

смешивают с горчицей. На ломтик хлеба намазывают крабовую массу, сверху укладывают ломтик картофеля, лист салата, майонез и накрывают другим ломтиком хлеба.

Сандвичи с языком

4 ломтика пшеничного хлеба, 2 ломтика вареного языка, 2 листика салата, 1 небольшой помидор, 1 яйцо, майонез.

Яйцо варят вкрутую, очищают и мелко рубят. Помидор нарезают кружочками. На хлеб выкладывают лист салата, ломтик языка, затем кружок помидора и нарубленное яйцо. Поливают майонезом и накрывают другим ломтиком хлеба.

Сандвичи с курицей

8 ломтиков пшеничного хлеба, 200 г отварного куриного филе, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сливок, 1 чайная ложка каперсов, черный перец по вкусу.

Куриное мясо пропускают через мясорубку 2 раза. Добавляют сливки, масло, черный перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтик хлеба, выкладывают каперсы и накрывают другим ломтиком хлеба.

Бутерброды «Шок»

2 ломтика пшеничного хлеба, 2 ломтика ветчины, 2 ломтика вареной колбасы, 2 ломтика лимона.

Ломтики лимона очищают. На хлеб укладывают ветчину, лимон и колбасу.

Бутерброды «Морские»

4 ломтика пшеничного хлеба, 8 штук мойвы пряного посола, 2 яйца, 1 луковица, 0,5 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки творога, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Репчатый лук очищают и нарезают кольцами, а зеленый лук мелко шинкуют. Мойву пропускают через мясорубку. В полученный фарш разбивают яйца, добавляют творог, предварительно посолив его, и часть зеленого лука. Ломтики хлеба смазывают маслом, выкладывают на них подготовленную смесь и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке. Готовые бутерброды посыпают оставшимся зеленым луком.

Бутерброды «Пляж»

2 ломтика пшеничного хлеба, 40 г желтого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла, перец черный молотый по вкусу.

Сыр натирают на мелкой терке. Хлеб смазывают сливочным маслом, выкладывают сыр и посыпают перцем.

Бутерброды «Рыбка»

2 ломтика пшеничного хлеба, 0,25 банки рыбных консервов в масле, 1 яйцо, 0,5 пучка петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, перец красный молотый по вкусу.

Яйцо варят вкрутую, остужают и очищают. Рыбные консервы выкладывают на тарелку и разминают вилкой. К рыбе добавляют измельченное яйцо, рубленую зелень петрушки, перец и размягченное масло. Все ингредиенты тщательно перемешивают и намазывают на хлеб.

Бутерброды «Фантазия»

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сыра, 100 г колбасы, 2 яйца, 3 столовые ложки майонеза, 2 веточки петрушки, 2 веточки укропа.

В неглубокой посуде перемешивают тертый сыр, мелко нарезанную колбасу, сваренные вкрутую и измельченные яйца, добавляют майонез, рубленую зелень петрушки и укропа, все тщательно перемешивают. Полученной смесью намазывают ломтики хлеба, ставят бутерброды в предварительно разогретую

духовку и запекают до появления румяной корочки.

Бутерброды «Сидней»

9 ломтиков белого хлеба, 100 г консервированного тунца, 100 г консервированных устриц, 50 г креветок, 50 г вареных грибов, 1 помидор, 1 яйцо, 2 столовые ложки майонеза.

Креветки отваривают и очищают от панциря, добавляют устрицы, кусочки тунца, нарезанные грибы, вареное и протертое яйцо, майонез.

Все перемешивают и выкладывают на хлеб. Украшают бутерброды разрезанным на дольки помидором.

Бутерброды «Аделаида»

6 ломтиков хлеба, 120 г филе индейки, 50 г говяжьих мозгов, 30 г грибов, 30 г говяжьего языка, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза.

Филе индейки, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают, нарезают кусочками и перемешивают с майонезом. Полученный фарш намазывают на хлеб. Нарезают луковицу кольцами и украшают бутерброды.

Бутерброды «Сюрприз»

4 ломтика пшеничного хлеба, 30 г консервированной сайры, 1 яблоко, 1 столовая ложка сливочного масла.

Яблоко очищают от кожицы и семян, измельчают вместе с сайрой, добавляют масло и тщательно перемешивают. Полученной массой намазывают хлеб.

Бутерброды «Королевские»

4 ломтика пшеничного хлеба, 60 г анчоусов, 3 яйца, 1 небольшой помидор, 2 столовые ложки майонеза, 4 веточки укропа.

Яйца варят вкрутую, очищают, мелко рубят и смешивают с нарезанными анчоусами. Помидор нарезают дольками. На хлеб выкладывают сначала нарезанные яйца и анчоусы, затем дольки помидора, поливают майонезом и украшают зеленью укропа.

Бутерброды «Аппетитные»

3 ломтика пшеничного хлеба, 50 г консервированных сардин, 50 г сыра, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка кетчупа.

Сардины разминают вилкой, сыр и чеснок натирают на терке. На хлеб укладывают слой сардин, затем слой сыра с чесноком и поливают кетчупом.

Бутерброды с крабовым мясом

4 ломтика пшеничного хлеба, 60 г крабового мяса, 1 яйцо, 1 небольшой помидор, 2 столовые ложки майонеза, 2 веточки петрушки.

Крабовое мясо измельчают, помидор нарезают дольками, яйцо варят вкрутую, очищают и мелко рубят. На хлеб выкладывают сначала слой крабового мяса, затем нарезанное яйцо и дольки помидора. Поливают бутерброды майонезом и украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Экзотика»

3 ломтика пшеничного хлеба, 25 г скумбрии, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны.

Скумбрию поливают соком лимона и оставляют на 15 мин. Хлеб намазывают маслом, сверху выкладывают кусочки скумбрии. Поливают бутерброды сметаной.

Бутерброды «Виктория»

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки

растительного масла, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 веточки петрушки.

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат в собственном соку до испарения жидкости. Лук нарезают и пассеруют в масле, смешивают с грибами и лимонным соком, выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают зеленью петрушки.

Бутерброд-рулет

1 батон, 100 г сливочного масла, 100 г ветчины, 1 небольшой соленый огурец, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Батон надрезают вдоль и вынимают мякиш. Ветчину, лук и огурец нарезают кусочками, смешивают с маслом, томатной пастой, солью и перцем. Полученной начинкой наполняют батон и выдерживают его в холодильнике в течение 1 ч. Перед подачей к столу батон нарезают ломтиками.

Бутерброды «Океан»

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г филе сельди, 1 клубень картофеля, 1 соленый огурец, 2 столовые ложки майонеза, 4 веточки укропа.

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками. Картофель отваривают, очищают и разминают вилкой. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем выкладывают ломтики сельди и огурца, поливают майонезом и украшают зеленью укропа.

Бутерброды «Улыбка»

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 морковь, 1 небольшое яблоко, 1 столовая ложка хрена, 1 столовая ложка винного уксуса, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу.

Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, натирают на терке вместе с морковью и хреном, заправляют сметаной и уксусом, солят. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Диана»

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г сыра, 1 яблоко, 2 столовые ложки очищенных грецких орехов, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза.

Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с предварительно измельченными орехами, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Высший свет»

4 ломтика пшеничного хлеба, 70 г телятины, 50 г мясного желе, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 4 веточки петрушки.

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. Хлеб намазывают майонезом, сверху укладывают ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Атолл»

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г филе судака, 2 яйца, 1 столовая ложка томатной пасты, 4 веточки петрушки.

Филе судака тушат до готовности и измельчают. Яйца варят вкрутую, очищают, мелко рубят, смешивают с измельченным судаком и заправляют томатной пастой.

Полученной массой намазывают хлеб, бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Натюрморт»

4 ломтика пшеничного хлеба, 60 г куриного филе, 40 г языка, 30 г капусты, 1 небольшой помидор, 2 столовые ложки майонеза.

Куриное филе и язык отваривают, нарезают ломтиками. Капусту измельчают и смешивают с майонезом. На хлеб выкладывают филе и язык, затем капусту и дольки помидора.

Бутерброды «Австралия»

2 ломтика пшеничного хлеба, 50 г мякоти дыни, 20 г копченой ветчины, 1 столовая ложка зеленого горошка, 1 столовая ложка растительного масла.

Хлеб слегка обжаривают на растительном масле, дыню и ветчину нарезают кусочками и перемешивают.

Выкладывают подготовленные ингредиенты на хлеб и украшают бутерброды зеленым горошком.

Бутерброды «Каприз»

4 ломтика пшеничного хлеба, 70 г свежих шампиньонов, 50 г сыра, 1 луковица, 1 помидор, 2 столовые ложки майонеза.

Лук нарезают кольцами, сыр натирают на терке, шампиньоны и помидор нарезают тонкими ломтиками. Хлеб смазывают майонезом, сверху выкладывают ломтики помидора, грибы, посыпают тертым сыром и запекают в разогретой духовке.

Бутерброды «Светофор»

2 ломтика батона, 10 г зеленого болгарского перца, 1 вареный яичный желток, 1 маленький помидор, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Ломтики батона слегка обжаривают, смазывают сливочным маслом. Помидор обдают кипятком, снимают с него кожицу. Перец, желток и помидор измельчают, солят и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды с лососиной

2 ломтика пшеничного хлеба, 50 г копченой

лососины, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка красной икры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Хлеб слегка обжаривают с двух сторон в растительном масле. Наносят тонкий слой сливочного масла. Лососину нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на бутерброд. Украшают красной икрой.

Бутерброды «Овощная радуга»

2 ломтика пшеничного хлеба, 20 г цуккини, 1 морковь, 1 долька чеснока, 1 яйцо, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки и укропа, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла.

Хлеб слегка поджаривают с двух сторон на растительном масле. Цуккини, морковь, яйцо варят и измельчают. Чеснок толкут и смешивают с майонезом. Намазывают полученной массой хлеб. Сверху укладывают слой цуккини, моркови и яйца. Украшают бутерброды зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды «Анжелика»

2 ломтика пшеничного хлеба, 3 столовые ложки измельченных грецких орехов, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 столовая ложка сливок, ванилин по вкусу.

Сливки смешивают с орехами и ванилином. Полученной массой намазывают хлеб, посыпают сахарной пудрой.

Бутерброды «Летний дождь»

4 ломтика пшеничного хлеба, 100 г свежей клубники, 2 столовые ложки сгущенного молока, 2 столовые ложки творога, 1 столовая ложка кокосовой стружки, 1 веточка мяты.

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом и сгущенным молоком, полученной массой намазывают хлеб. Посыпают бутерброды кокосовой стружкой и украшают

листиками мяты.

Бутерброды «Изюминка»

4 ломтика пшеничного хлеба, 5 ягод клубники, 1 яблоко, 2 столовые ложки йогурта, 1 столовая ложка изюма.

Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают маленькими кусочками и смешивают с клубникой, изюмом и йогуртом. Полученной массой намазывают хлеб.

Бутерброды «Чудесный день»

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г мякоти дыни, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов.

Дыню пропускают через мясорубку вместе с орехами, добавляют сливки и тщательно перемешивают. Полученной массой намазывают хлеб.

Бутерброды «Неженка»

2 ломтика пшеничного хлеба, 1 груша, 3 столовые ложки красного крепленого вина, 2 столовые ложки заварного крема, 1 столовая ложка вишневого джема, 1 столовая ложка сливочного масла.

Вино наливают в металлическую кружку и ставят на огонь. Грушу моют и опускают в вино. После того как вино закипит, убавляют огонь и оставляют еще на 5 мин, затем снимают с огня и остужают. Грушу очищают от кожицы, удаляют плодоножку и семена. Мякоть разминают вилкой и смешивают с вишневым джемом.

Ломтики хлеба намазывают маслом, сверху выкладывают грушевую массу. Бутерброд украшают розочками из заварного крема.

Бутерброд «Маркиза»

2 ломтика пшеничного хлеба, 2 столовые ложки персикового джема, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка персиковой творожной массы.

Ломтики хлеба смазывают маслом. Сверху выкладывают джем и творожную массу.

Бутерброды «Летний десерт»

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 яблоко, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка варенья из красной смородины.

Яблоко очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают дольками и обжаривают в растительном масле. Хлеб намазывают сливочным маслом, сверху выкладывают дольки яблока и поливают вареньем.

Бутерброды «Сластена»

4 ломтика пшеничного хлеба, 1 банан, 1 апельсин, 2 столовые ложки йогурта, 2 столовые ложки растительного масла.

Хлеб слегка обжаривают в масле. Банан и апельсин очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают с йогуртом. Полученной массой намазывают хлеб.

Рисовый пудинг по-австралийски

1 стакан риса, 1 стакан молока, 2 стакана воды, 2 белка, по 0,5 стакана изюма, сушеного инжира, фиников, свежие фрукты, сушеный имбирь на кончике ножа, сахар по вкусу.

Рис промывают и отваривают в воде до полуготовности. Изюм моют, инжир и финики нарезают кусочками. Смешивают с рисом, добавляют имбирь и сахар, вливают молоко и тушат на слабом огне до готовности риса. Охлаждают смесь, соединяют со взбитыми белками и осторожно перемешивают. Укладывают в миску, предварительно ополоснув ее холодной водой, и ставят в

холодильник.

Перед подачей к столу пудинг переворачивают на тарелку и украшают кусочками свежих фруктов.

Банановый пудинг

4 банана, 2 стакана ананасового сока, 2 яйца, 1 стакан хлебных крошек, 0,5 стакана сахара, 5 столовых ложек сливочного масла, 1 чайная ложка лимонной цедры.

Бананы очищают, разминают вилкой и смешивают с растертыми с сахаром яичными желтками и размягченным сливочным маслом. Добавляют ананасовый сок, лимонную цедру и хлебные крошки, тщательно перемешивают. Белки взбивают до образования пышной пены и порциями вводят в основную массу, осторожно помешивая, чтобы они не осели.

Тесто помещают в смазанную маслом форму и выпекают в разогретой духовке в течение 40 мин.

Готовый пудинг можно подать как в горячем, так и в холодном виде.

Фруктовый торт

2 яблока, 2 груши, 1 киви, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 2 яйца, 2,5 стакана муки, 1 чайная ложка сухих дрожжей, 0,5 чайной ложки цедры лимона, 0,5 чайной ложки соды.

Фрукты моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками и припускают в сливочном масле с добавлением воды и сахара. Затем остужают, добавляют взбитые яйца, соду, цедру лимона, разведенные в воде дрожжи, всыпают муку и замешивают тесто. Круглую форму выстилают промасленной бумагой, выкладывают тесто и выпекают при температуре 160–170° С в течение 1 ч.

Торт остужают, выдерживают двое суток в прохладном месте и подают к столу.

Австралийский торт безе

300 г клубники, 5 белков, 1,5 стакана жирных сливок, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 столовая ложка кукурузной муки, 1 столовая ложка черешневой водки, 1 чайная ложка лимонной цедры, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Приготавливают основу для торта. Для этого белки взбивают в пену, постепенно добавляя сахар и 2 столовые ложки сахарной пудры. Затем осторожно подмешивают во взбитые белки кукурузную муку. Половину этой массы с помощью кондитерского мешка выпускают на пергамент в виде круга, вторую половину выпускают по краю в виде шариков. Подсушивают в разогретой до 110° С духовке в течение 1,5 ч.

Клубнику моют, половину протирают через сито и смешивают с 2 столовыми ложками сахарной пудры. Сливки взбивают в крутую пену с оставшейся сахарной пудрой, сбрызгивают черешневой водкой и смазывают основу торта. Сверху укладывают целые ягоды клубники и поливают их клубничным пюре.

Блинчики с творогом

300 г творога, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 5 яиц, 6 столовых ложек сливочного масла, 4 столовые ложки изюма, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 столовые ложки сливок, 1 чайная ложка лимонной цедры, соль по вкусу.

Яйцо смешивают с молоком, мукой, 1 чайной ложкой сахара и солью, чтобы получилось жидкое тесто. Растапливают в сковороде 2 столовые ложки сливочного масла и выпекают блинчики.

Оставшееся сливочное масло растирают с сахаром, лимонной цедрой и 3 желтками. Добавляют творог, сливки и предварительно вымытый изюм. Белки взбивают и по частям вводят в творожную массу.

На каждый блинчик выкладывают творожную начинку, сворачивают блинчики трубочкой и укладывают вплотную друг к другу в смазанную маслом форму. Яйцо взбивают с 2 столовыми ложками молока, добавляют сахар по вкусу, поливают смесью блинчики и запекают в разогретой духовке до образования золотистой корочки.

Готовые блинчики посыпают сахарной пудрой и подают к столу.

Десерт из имбиря

1 л воды, 1 стакан молока, 1 стакан сливок, 1,5 стакана сахара, 3 лимона, 0,5 стакана ежевики, 4 столовые ложки кукурузного крахмала, 50 г засахаренного имбиря, 0,5 чайной ложки корицы.

Имбирь отваривают в небольшом количестве воды в течение 10 мин, затем растирают его. Сливки смешивают с водой, 1 стаканом сахара, доводят до кипения и добавляют имбирную массу.

Молоко смешивают с кукурузным крахмалом, добавляют к смеси имбиря со сливками, сахаром и водой, доводят до кипения и варят 1–2 мин.

Два лимона натирают на терке и добавляют цедру вместе с соком в кастрюлю с горячей смесью. Тщательно перемешивают содержимое и разливают по порционным формочкам, сполоснув их холодной водой.

Для приготовления соуса засыпают ежевику сахаром, оставляют на 2 ч. Затем откидывают на дуршлаг, добавляют к ягодному сиропу сок 1 лимона, корицу, ставят на огонь и доводят

до кипения. Ягоды ежевики опускают в сироп и снимают кастрюлю с огня. Соус осторожно перемешивают и охлаждают.

Остывший имбирный десерт поливают ежевичным соусом и подают к столу.

Печенье из овсяных хлопьев

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 стакан овсяных хлопьев, 1 стакан кокосовой стружки, 200 г растопленного сливочного масла, 0,5 чайной ложки сухих дрожжей.

Дрожжи разводят в небольшом количестве теплой воды и смешивают с маслом, мукой, сахаром, хлопьями и кокосовой стружкой. Из полученной массы формуют небольшие лепешки, выкладывают на противень и выпекают в духовке при слабом огне 15 мин.

Томатный коктейль

3 стакана томатного сока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка портвейна, 1 чайная ложка тертого лука, несколько листочков мяты, соль и перец по вкусу.

Томатный сок смешивают с остальными ингредиентами и оставляют на 2 ч настаиваться.

Затем вынимают листики мяты, разливают коктейль по стаканам и добавляют кубики льда.

Кухня Новой Зеландии

Суп из устриц

18 свежих устриц, 2 стакана рыбного бульона, 1 стакан сливок, 1 луковица, 1 стебель лука-порея, 0,5 стакана сухого белого вина, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 0,25 чайной ложки молотого белого перца, соль по вкусу.

Раковины устриц вскрывают, устричную жидкость сливают в отдельную посуду, устриц мелко рубят.

Лук нарезают кубиками, пассеруют в сливочном масле, заливают белым вином, тушат на слабом огне несколько минут. Затем перекладывают в кастрюлю, наливают рыбный бульон, доводят до кипения, добавляют сливки и нарубленные устрицы и варят на среднем огне 5 мин. После этого суп снимают с огня, протирают через сито, добавляют лимонный сок и устричную жидкость, солят и перчат.

Готовый суп разливают по тарелкам, украшают нарезанным луком-пореем и подают к столу.

Ветчина, запеченная с лапшой

3 л воды, 200 г нежирной ветчины, 2 стакана муки, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 1 луковица, 1 пучок салата, 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, мускатный орех молотый, перец черный молотый и соль по вкусу.

Муку просеивают и высыпают горкой на стол. В середине делают углубление, разбивают туда 3 яйца, добавляют соль и замешивают тесто. Можно добавить немного холодной воды, чтобы компоненты лучше перемешались. Месят тесто в течение 15 мин, пока оно не станет гладким и эластичным. Затем накрывают салфеткой и дают постоять 30 мин.

Доску посыпают мукой, тонко раскатывают тесто и нарезают его маленькими квадратиками. Ветчину нарезают кубиками и смешивают с пассерованным в сливочном масле луком. В кастрюлю наливают воду, добавляют растительное масло и соль,

доводят до кипения. Засыпают в кастрюлю лапшу и варят до готовности, затем откидывают на дуршлаг.

Форму смазывают сливочным маслом и посыпают панировочными сухарями. Берут оставшиеся 2 яйца, отделяют желтки и взбивают их в миске со сметаной. Помещают в миску лапшу, ветчину, лук и перемешивают. Добавляют измельченную петрушку, мускатный орех, соль и перец. Затем взбивают белки и осторожно перемешивают с ветчиной и лапшой.

Перекладывают содержимое миски в форму, посыпают панировочными сухарями, укладывают сверху маленькие кусочки сливочного масла и запекают в разогретой духовке 30 мин.

Готовое блюдо подают к столу с зеленым салатом.

Бифштекс из отварного мяса с луком

200 г говяжьей вырезки, 1 луковица, 1 пучок зеленого салата, 2 столовые ложки сливочного масла.

Мясо отбивают, кладут на сковороду, добавляют немного воды, закрывают крышкой и тушат 10 мин.

Затем мясо вынимают и обжаривают с обеих сторон в разогретом сливочном масле. Лук очищают, режут кольцами, пассеруют в масле до золотистого цвета.

Бифштекс выкладывают на тарелку, посыпают сверху жареным луком и подают к столу. В качестве гарнира можно подать зеленый салат.

Барашек с чатни

500 г молодой баранины, 2 столовые ложки растительного масла, картофель фри для гарнира.

Для чатни: 3 яблока, 1 помидор, 1 луковица, 0,5 стакана сахара, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка винного уксуса, горчица, имбирь и гвоздика по вкусу.

Мясо нарезают порционными кусками и обжаривают с обеих сторон в разогретом растительном масле.

Готовят соус чатни. Для этого яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают кубиками и тушат в небольшом количестве воды с добавлением сахара.

Лук шинкуют, помидор обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают. Смешивают с яблоками, добавляют промытый изюм и

специи и тушат на небольшом огне около 1 ч.

Жареную баранину выкладывают на тарелку, поливают соусом и гарнируют картофелем фри.

Жареные бараньи ребрышки

600 г бараньих ребрышек, 8 клубней картофеля, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 стакана мясного бульона, 0,5 стакана белого вина, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу.

Баранину моют, разрубают на порционные куски и обжаривают в масле до образования золотистой корочки. Картофель очищают и нарезают кружочками, лук шинкуют.

В кастрюлю помещают обжаренные кусочки баранины, укладывают картофель и лук, посыпают нарубленной зеленью петрушки, солью и перцем. Смешивают бульон с вином и томатной пастой, добавляют в кастрюлю, накрывают крышкой и тушат 2 ч.

Ребрышки подают к столу с картофелем, украсив листиками петрушки.

Свинина фаршированная

400 г свинины, 40 г чернослива, 1 яблоко, 1 стакан мясного бульона, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу, отварной рис или картофель фри для гарнира.

Яблоко очищают, удаляют сердцевину и нарезают дольками средней толщины. Чернослив промывают, вынимают косточки.

Мясо разрезают на 2 куска, отбивают, солят, укладывают на него подготовленные кусочки яблока и чернослив, сворачивают в виде рулетов и перевязывают кулинарной нитью.

В сковороде разогревают сливочное масло, обжаривают в нем мясные рулеты до образования золотистой корочки. Затем добавляют в сковороду бульон, сливки, накрывают крышкой и тушат до готовности.

С приготовленных рулетов снимают кулинарную нить, нарезают их кусочками и подают к столу. В качестве гарнира можно использовать отварной рис или картофель фри.

Курица с рисом

1 кг курицы, 100 г бекона, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан риса, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки белого вина, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатного пюре, перец черный молотый и соль по вкусу.

Курицу моют и разделяют на порционные куски, бекон нарезают тонкими ломтиками. В кастрюле с толстым дном растапливают сливочное масло, обжаривают в нем кусочки курицы и бекона, добавляют предварительно нашинкованный лук, томатную пасту, вино, куриный бульон, солят и перчат.

Курицу тушат до полуготовности, затем добавляют промытый рис, накрывают крышкой и готовят еще около 20 мин. Готовое блюдо посыпают нарубленной зеленью петрушки и подают к столу.

Жареная печень

500 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 апельсина, 2 яблока, 1 пучок петрушки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, перец и соль по вкусу.

Печень моют, очищают от пленки, нарезают тонкими кусочками, панируют в муке и обжаривают в разогретом растительном масле. Затем готовую печень солят и перчат. Яблоки и апельсины очищают, удаляют семена и нарезают дольками. Лук шинкуют, пассеруют в сливочном масле,

добавляют подготовленные фрукты и тушат все вместе 5 мин.

Обжаренную печень раскладывают по тарелкам, сверху помещают фруктово-луковую смесь, посыпают нарубленной зеленью петрушки и подают к столу.

Запеченный морской язык

400 г филе морского языка или другой рыбы, 4 помидора, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 цуккини, 1 луковица, по 0,5 пучка зелени петрушки и тимьяна, 0,5 лимона, кориандр, перец и соль по вкусу.

Овощи очищают, цуккини, морковь и картофель нарезают тонкими кружочками, помидоры и лук – кубиками. Филе морского языка разделяют на 4 куска, укладывают каждый на лист фольги, сверху помещают нарезанные овощи, посыпают солью и специями.

Фольгу заворачивают. Филе с овощами запекают в разогретой духовке в течение 30 мин.

Готовое блюдо посыпают нарубленной зеленью петрушки и тимьяна, украшают дольками лимона и подают к столу.

Клецки из лангуста

4 отварных хвоста лангуста или 1 банка консервированных крабов, 1 луковица, 1 яйцо, 2 стакана вареного риса, 4 столовые ложки молока, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, молотый имбирь на кончике ножа, перец и соль по вкусу.

Для соуса: 3 луковицы, 1 долька чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка нарубленного имбиря, соль и перец по вкусу.

Мясо лангустов или крабов нарезают кусочками, смешивают с нашинкованным луком, солью, перцем, уксусом, растительным маслом и порошком имбиря. Маринуют в течение 1 ч в прохладном месте. Из муки, молока и яйца приготавливают жидкое тесто и также оставляют на 1 ч.

Для приготовления соуса мелко нарезают лук, смешивают с имбирем, целой долькой чеснока и тушат в растительном масле. Когда лук станет мягким, добавляют томатную пасту, соль и перец.

Кусочки лангуста обмакивают в тесто и обжаривают в растительном масле.

Подают к столу с гарниром из рассыпчатого риса. Соус подают отдельно в соуснике.

Фаршированные кальмары

4 тушки кальмара, 100 г крабового мяса, 2 ломтика белого хлеба, 2 яйца, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 2 стакана вареного риса, 1 стакан сухого белого вина, 0,5 стакана воды или молока, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Хлеб замачивают в воде или молоке, затем отжимают. Лук шинкуют, пассеруют в растительном масле и охлаждают.

Крабовое мясо мелко нарезают, добавляют яйца, хлеб, панировочные сухари, нарезанную петрушку, пассерованный лук. Приправляют солью и перцем, тщательно перемешивают. Предварительно вымытые тушки кальмаров наполняют получившимся фаршем и закалывают открытый конец зубочистками.

Фаршированных кальмаров помещают в сковороду, заливают вином, накрывают крышкой и тушат в разогретой духовке около 1 ч.

Готовые кальмары подают к столу с гарниром из рассыпчатого отварного риса.

Омлет фаршированный

200 г ветчины, 8 яиц, 0,5 стакана молока, 0,5 банки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки острого кетчупа, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Яйца взбивают с молоком, добавляют соль, затем выливают на сковороду с сильно разогретым сливочным маслом и жарят до загустения.

Консервированный зеленый горошек и нарезанную мелкими кубиками ветчину обжаривают на масле, добавляют муку и острый кетчуп.

Затем на середину омлета помещают готовый фарш, заворачивают края и выкладывают омлет на тарелку швом вниз.

Омлет с креветками

150 г вареных очищенных креветок, 100 г шампиньонов, 4 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Лук и шампиньоны нарезают небольшими кусочками, обжаривают в растопленном сливочном масле, затем добавляют креветки, солят и перчат.

Яйца взбивают с молоком и заливают полученной смесью креветки с овощами. Жарят омлет до готовности и подают к столу.

Салат из курицы с беконом

200 г куриного филе, 50 г бекона, 2 свежих огурца, 1 помидор, 2 вареных яйца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок салата, 4 столовые ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Предварительно отваренное куриное филе нарезают соломкой. Бекон нарезают некрупными ломтиками. Свежий огурец нарезают полукружиями, зеленый лук шинкуют.

Нарезанное куриное филе, бекон, огурец и лук помещают в миску, солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают.

Перед подачей к столу салат перекладывают на блюдо, украшают ломтиками яиц, помидора и листьями салата.

Салат из манго

3 манго, 2 красные сладкие луковицы, 1 пучок мяты, 3 столовые ложки оливкового масла, сок 0,5 лимона, соль и перец по вкусу.

Манго очищают и нарезают кубиками, лук шинкуют кружочками, укладывают в салатницу. Лимонный сок смешивают с оливковым маслом, солью и перцем, заливают полученным соусом манго и лук, перемешивают и ставят в холодильник на 10 мин.

Готовый салат украшают листиками мяты и подают к столу.

Салат из бананов

100 г ветчины, 4 банана, 4 столовые ложки изюма, 4 столовые ложки кокосовой стружки, 4 столовые ложки жирных сливок, 1 столовая ложка лимонной цедры, 1 пучок салата, перец и соль по вкусу.

Изюм промывают и обсушивают. Бананы очищают от кожицы, нарезают кружочками.

Ветчину нарезают соломкой, смешивают с изюмом и кусочками бананов, добавляют кокосовую стружку, лимонную цедру, заправляют сливками, солят и перчат.

На блюдо выкладывают промытые листья салата, помещают сверху приготовленную смесь и подают к столу.